N°12 - DICEMBRE 2016 € 4,50

LA CUCINA ITALIANA

Dal **1929** *il mensile* *la cucina in redazione*

100
NUOVE RICETTE

TAVOLE IN FESTA

PRANZO IN FAMIGLIA

NOBILI CROSTACEI

COTECHINO, RE DI CAPODANNO

DOLCI IN BIANCO E ROSSO

MELAGRANA PORTAFORTUNA

ALBERELLO di mini bignè ripieni di crema al limone

P.I. SPA SPED. IN A.P. D.L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,80 - BELGIO € 8,90 - FRANCIA € 8,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,50 - SPAGNA € 8,00 - SVEZIA SEK 140,00 - CANTON TICINO CHF 11,50 - SVIZZERA CHF 12,80 - U.K. GBP 9,50

Un grande Natale

"N*on è tanto dolce e quella sofficità senza intralcio, burrosa, mi dà un piacere… con quella crostina che si inumidisce di zucchero a velo e diventa quasi cremosa…". Joëlle Néderlants vota il pandoro. Sono "pandoriste" convinte Sara Di Molfetta e le due Francesche, Samaden e Zanotti, mentre Laura Forti e Ambra Giovanoli, con l'arrivo della maturità, si stanno aprendo anche all'adulto panettone. Per Valentina Vercelli il re di Natale è il panettone, ce l'ha nel sangue, e al pandoro non ci pensa nemmeno. E così Virginia Rizzo, che è di Palermo e gli mette vicino una fettina il buccellato, la massiccia ciambella siciliana tutta fichi secchi, mandorle e noci… La gara in redazione è ancora in corso, Angela Odone non prende partito e li vorrebbe tutti e due, come me. Rita Orlandi sogna la massima eresia dolciaria, e cioè un pandoro con i canditi, mentre Elena Villa si butta sul panettone gastronomico, perché le piace solo il salato.*

Che si gonfi in una cupola *abbronzata o abbia una forma a stella, che sia di polpa bionda o impastato con uvetta e canditi, al centro della festa deve esserci un pane "del solstizio", alto, cresciuto verso il cielo. Natale ha origine in un rito astronomico, che celebrava la nuova vita del sole e il ritorno della luce dopo il buio dell'autunno. Ecco allora che i dolci puntano in su, un po' come alberelli, e sono pastosi di burro e uova, ricchi di zucchero (un tempo di miele), intarsiati di canditi, profumati di spezie. Superpani con ogni bendidio per augurare che l'anno che ricomincia sia prospero. Un pandoro casalingo vi aspetta a pag. 170: sfornatelo tra gli applausi e godetevi la sua fragranza così com'è oppure reinventatelo come abbiamo fatto a pag. 79.*

Cercate la fortuna *e la gioia del gusto nei piatti del pranzo a pag. 64: dai raviolini all'oca, ai bignè, in tutti c'è la sorpresa di una farcia che porta ricchezza, in tutti il calore dell'oro. Spaccate una melagrana: quel "ripieno" di chicchi serrati a meraviglia fece sognare gli antichi e intorno al frutto nacquero miti e simboli di fertilità e di rinascita. Nel servizio che gli abbiamo dedicato a pag. 80 dà guizzi dolci e asprigni al pesce e al risotto, e accresce i poteri di una torta magica...*

Il nostro augurio *è che in questi giorni di festa ritroviate nel cibo, ma sarebbe più giusto dire nelle "vivande", come scriveva Piero Camporesi, "l'alfabeto muto e sotterraneo affidato ai sensi (il gusto e l'olfatto) che conducono nel profondo, all'anima odorosa delle cose". Da bambina mi piaceva contemplare le palline di vetro esilissimo dell'albero di Natale, era un abete vero e profumava; tra le mie preferite ce n'era una d'oro con un piccolo cratere che sprofondava verso il centro: aveva il colore dei chicchi di melagrana e mi incantavo a guardarlo, come in cerca di un non so che fissato lì in fondo.*

Maddalena Dalla Cia

La torta di pandoro con panna e lamponi che trovate a pag. 79.

Fotografie di Riccardo Lettieri, Beatrice Prada

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra migliaia di ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo

Digital

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

e in più

Facciamo Scuola

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è a Milano in via San Nicolao 7, angolo piazza Cadorna. Non perderti i nostri corsi di cucina, pasticceria, per bambini e anche in lingua inglese.
Segui i nostri eventi in tutta Italia e se hai un'azienda richiedi i nostri servizi: team building e gare in cucina.
Direttore: Emanuele Gnemmi
www.scuola.lacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da quasi 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 12 - Dicembre 2016 - **Anno 87°**

Direttore Responsabile
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Editorial Advisor
ETTORE MOCCHETTI

Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI - stieni@lacucinaitaliana.it
VALENTINA VERCELLI - vvercelli@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
SARA BORNEY
SARA DI MOLFETTA
FRANCESCA SAMADEN (speciali e supporti pubbliredazionali)
Progetto grafico
GIUSEPPE PINI
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO - cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, DAVIDE BROVELLI, ISA MAZZOCCHI, DAVIDE NOVATI, DAVIDE OLDANI, WALTER PEDRAZZI, ANGELO PRINCIPE, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA
Hanno collaborato
RICCARDO BIANCHI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, ANNA CASIRAGHI, MANUELA CERVETTI, SAMUEL COGLIATI, SAMANTA CORNAVIERA, NICOLETTA DEL BUONO, DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE, CRISTINA FABBRI, AMBRA GIOVANOLI, GIANLUCA LADU, SIMONA PARINI, VANESSA PISK, CRISTINA PORETTI, LETIZIA RUBIO, SARA SALVATORE, MANUELA SORESSI, CARLO SPINELLI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIULIA UBALDI COSSUTTA, GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE), PAOLO VIZZARI
Per le foto
AG. 123RF, AG. CLICKALPS, AG. GETTY IMAGES, AG. PHOTO MOVIE, AG. PHOTOFVG, AG. SIME, ALESSANDRO DI GREGORIO, MATTEO IMBRIANI, RICCARDO LETTIERI, MARCELLO MICAI, JESSICA MORELLI, FREDDY PLANINSCHEK, BEATRICE PRADA, SABRINA ROSSI, SEBASTIANO ROSSI, MONICA VINELLA

Direttore Editoriale FRANCA SOZZANI

Divisione LA CUCINA ITALIANA, VANITY FAIR
Direttore PAOLA CASTELLI

Advertising Manager FEDERICA METTICA

Direttore Vendite GIANCARLO ROPA

Digital Advertising: CARLO CARRETTONI Responsabile Centri Media
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore.
Grandi Mercati: MARCO TOSETTI Responsabile **Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta:** MATTIA MONDANI Area Manager
Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager.
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager.
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI
Digital Marketing: MANUELA MUZZA. **Social Media:** ROBERTA CIANETTI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente e Amministratore Delegato Gianpaolo Grandi
Direttore Generale Fedele Usai
Vicedirettore Generale Domenico Nocco

Vice Presidente Giuseppe Mondani, **Direttore Digital** Marco Formento
Direttore Centrale Consumer Marketing & Audience Development Massimo Monzio Compagnoni
Direttore Business Development Roberta La Selva, **Direttore Comunicazione** Laura Piva
Direttore Circulation Alberto Cavara **Direttore di Produzione** Bruno Morona, **Direttore Risorse Umane** Cristina Lippi
Direttore Amministrativo Ornella Paini, **Controller** Luca Roldi, **Direttore Prodotti Digitali** Barbara Corti

Direttore Creativo CN Studio Cristina Baccelli, Direttore Branded Content Raffaella Buda
Sede: 20121 **Milano**, piazza Castello 27 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099 - **Firenze**, via Jacopo Nardi 6, tel. 0552638789 - fax 0552009540. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi**, 4 place du Palais Bourbon 75007 Paris - tel. 00331-44117885 - fax 00331-45569213. **New York**, 125 Park avenue suite 2511 - New York NY 10017 - tel. 212-3808236 - fax 212-7867572. **Barcellona**, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041. **Monaco di Baviera**, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973. **Istanbul**, Yenimahalle Tayyareci Fethi Sok. 28/7 Bakırkoy - 34142 Istanbul - Turkey - Cell: 0090-532-2614343 - email: arin@condenast.it

IN COPERTINA *Alberello di bignè con crema al limone* (pag. 72) - *Ricetta di* Isa Mazzocchi - *Foto di* Riccardo Lettieri

Dicembre
SOMMARIO

PAGINA **81**

Girelle di sogliola e gamberi. Questa e tante altre ricette con la melagrana, frutto invernale simbolo di prosperità

IDEE

SUGGESTIONI

RICETTE

PAGINA **95**

GUIDE

PAGINA **66**

I menu di dicembre

SEI PROPOSTE **SCELTE** TRA LE NOSTRE RICETTE

1 Pesce per la Vigilia

89. ARAGOSTA, PORCINI E CARCIOFI

136. TORTELLI DI PESCE IN BRODO DORATO

144. SALMONE AL LATTE CON GIARDINIERA

79. TORTA DI PANDORO CON PANNA E LAMPONI

2 Sfizi di Capodanno

86. APERITIVO AL SAMBUCO E PROSECCO

58. TARTINE DI PANE AI CEREALI CON SALMONE, MANGO, BURRO SALATO

99. SPIEDINI DI FRITTELLE CON TOMINI

124. MINI BURGER CON SALSA TONNATA E CAPPERI FRITTI

99. TERRINA CREMOSA CON INSALATA DI MELE E SEDANO

Robusto 3

127. CROSTINI AI CARCIOFI CON MIMOSA

132. TROFIE ALLE CASTAGNE CON RAGÙ RUSTICO DI MANZO E UVA

164. FAGIANO ARROSTO, GRATIN DI ZUCCA E INDIVIA BRASATA

43. CANNOLO DI PANETTONE CON LA CREMA

4 Festa vegetariana

158. CARPACCIO DI RAMOLACCIO

129. GNOCCHI RIPIENI DI TARTUFO AL BURRO

162. TUORLO CREMOSO SU FRITTATINA DI CAVOLO NERO

174. CRUMBLE DI MELE E NOCI PECAN

Gourmet 5

62. COCKTAIL CHAMPAGNE

118. CARCIOFI RIPIENI DI TACCHINO CON TARTUFO E MARSALA

54. UOVO IN RAVIOLO

92. INSALATA DI SCAMPI, MELA E AVOCADO CON VINAIGRETTE

180. SEMIFREDDO AL TORRONE

6 Facile

122. TORTA SALATA CON BROCCOLI, GUANCIALE E CAMEMBERT

44. CREMA DI PATATE E FUNGHI

166. INVOLTINI CON CIPOLLE E SCALOGNI

51. CROCCANTE DI MANDORLE

La nostra Scuola

PRANZI IMPORTANTI, GOLOSITÀ, REGALI E DECORI... **DIVERTITEVI** CON NOI E PREPARATEVI AI GIORNI PIÙ GIOIOSI DELL'ANNO

DOLCISSIME FESTE

Un'occasione per cimentarsi con le classiche ricette della nostra tradizione, da Nord a Sud, dalla gubana friulana alla veneziana farcita con crema e frutta secca, alla pastiera napoletana. Concedendosi anche un'incursione tentatrice oltralpe con il tronchetto natalizio.

Da sabato 3 dicembre

PER I BRINDISI DEGLI AUGURI

Per i momenti più conviviali finger food e tante altre idee stuzzicanti in una lezione dedicata al **buffet** e all'aperitivo, e incentrata sui migliori ingredienti e sulle tecniche per valorizzarli.

Da venerdì 2 dicembre

MENU DI NATALE

Torna il nostro storico, immancabile appuntamento: un incontro di tre ore per prepararsi ai pranzi più attesi dell'anno. Scoprite quest'anno il menu con ricette di **pesce** per la Vigilia e quello con i grandi tagli di **carne** per il 25 e per tutti gli altri momenti speciali di questo periodo.

Da venerdì 2 dicembre

5-23 DICEMBRE

"Still like" Cibo da ammirare

Una mostra con le immagini avveniristiche del fotografo Arturo Delle Donne, collaboratore della nostra Scuola. Si visita solo su appuntamento, telefonando o inviando una e-mail.

UN CORSO DI CUCINA SOTTO L'ALBERO

Sorprendete con un'emozione nuova chi vi sta vicino scegliendo un **buono regalo** tra i tanti corsi di cucina proposti dalla nostra Scuola. Originale, utile e "aperto", per lasciare decidere al fortunato destinatario il corso preferito.

BISCOTTI E NASTRI

Nuove idee per addobbare l'abete e per preparare friabili **piccole strenne**, che faranno contenti golosi grandi e piccoli. Venite a divertirvi con noi e gustate in anticipo la magia natalizia.

Da mercoledì 30 novembre

Info e contatti

La Scuola de La Cucina Italiana è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 0249748004

scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

LA CUCINA ITALIANA

Partecipa al concorso natalizio Golden Ticket:
gioca con la modalità Instant Win sul nostro sito e scopri subito se hai vinto.
In più, con questo numero di Natale,
puoi partecipare anche all'estrazione finale dei superpremi.

Per saperne di più leggi le modalità di partecipazione e guarda i premi a pag. 194

Concorso "Golden Ticket La Cucina Italiana" valido complessivamente dal 22/11/2016 al 31/12/2016.
Modalità online – Instant Win: valida dal 22/11/2016 al 31/12/2016 collegandosi al sito Internet www.lacucinaitaliana.it o goldenticket.lacucinaitaliana.it
Modalità con Coupon: valida dal 22/11/2016 al 27/12/2016 inviando il coupon presente su questa rivista a pag. 197.
Regolamento e premi disponibili sul sito Internet www.lacucinaitaliana.it. Montepremi euro 18.828,04. Concorso riservato ai maggiorenni.

LA CUCINA ITALIANA PER

MIELE

UN APPUNTAMENTO MENSILE SPIEGA COME TRASFORMARE UN INGREDIENTE INUSUALE IN UN PIATTO D'AUTORE

PREZIOSA SELVAGGINA

Apprezzata fin dall'antichità, questa carne "nera" dal sapore selvatico racconta la storia dell'uomo cacciatore. Oggi, per via della sua scarsità, è un piatto d'eccezione che vale la pena di riscoprire

COTTURA SOTTO CONTROLLO

Con i forni Miele dotati di sonda termometrica Wireless, cuocere alla perfezione carne e pesce diventa semplicissimo. Basta impostare la temperatura che si desidera raggiungere al cuore, infornare e non pensarci più. Al resto ci pensa la sonda. Il forno avvisa in automatico quando è ora di sfornare. Così non sarà più necessario controllare di continuo l'alimento, né temere che possa stracuocere all'interno, perdendo di succulenza. La cottura diventa sempre più precisa e, specialmente per la carne rossa e la selvaggina, è fondamentale poterne verificare l'avanzamento per non rovinare il risultato finale.

Con il termine selvaggina si indica l'insieme degli animali da penna o da pelo, appartenenti a razze selvatiche; fra gli esemplari più apprezzati ci sono quelli da pelo, come cervo, cinghiale e lepre. Lo chef **Norbert Niederkofler** e l'**azienda Miele** ci spiegano che ogni specie ha una specifica stagionalità e non è semplice reperire tagli di carne freschi; per questo suggeriscono di acquistare la selvaggina anche surgelata, farla scongelare lentamente in frigorifero e valorizzarla al meglio con la cottura.

Un tempo abbondante nei banchetti, il cervo è oggi poco presente sulle nostre tavole. In Italia si trova soprattutto nelle regioni centrali, nella zona alpina lombarda e in Sardegna, dove si può acquistare qualche taglio fresco. Gli esemplari adulti hanno carne adatta soltanto ad essere stufata, dopo una lunga marinatura, mentre i più giovani, di massimo un anno, hanno polpa tenera da gustare al sangue, arrostita in forno o in padella. Il sapore è dolciastro e fruttato e la consistenza simile a quella della carne rossa, rispetto alla quale vanta, però, un minor contenuto di grassi. L'abbinamento migliore è con prugne, mandarini, mele, pere, castagne e verdure amarognole.

Dalla polpa magra e ricca di proteine, il cinghiale ha un sapore a metà fra quello intenso di selvaggina e quello di suino. È presente nelle regioni centrali, in Sardegna ma anche in molte regioni del Nord, dove si trovano tagli freschi o insaccati. I cinghiali giovani hanno polpa tenera, da cucinare arrosto e accompagnare a salse saporite o composte di mirtilli e di ribes; gli adulti hanno un gusto più carico ma carni dure che richiedono sia una marinatura, sia una lunga cottura in umido con verdure e spezie.

La specie più consumata tra la selvaggina da pelo è la lepre. Diffusa in quasi tutta Italia, la sua carne si trova nei negozi specializzati, fresca o surgelata. I tagli degli esemplari giovanissimi, come ad esempio la sella, sono ideali da cucinare arrosto anche senza marinatura; le lepri fino all'anno di età sono buone da preparare in salmì e in civet; le più adulte, invece, sono ricche di tessuto connettivo e vanno bene per terrine e patè. La carne di lepre è magrissima, poco calorica e fonte di proteine.

Sella di cervo, crema di castagne e indivia belga arrostita

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

*1 litro di latte – 500 g 1 sella di cervo sgrassata – 200 g castagne fresche – 90 g burro di montagna
2 cespi di indivia belga – 1 spicchio di aglio – 1 scalogno – timo – sale – sale Maldon – pepe*

Chef Norbert Niederkofler
*Restaurant St. Hubertus***
San Cassiano in Badia
Dolomites

Incidete le castagne con un taglietto sul lato piatto, poi cuocetele nel forno a vapore Miele a 100°C per 20'.
Rosolate la sella di cervo in padella con 50 g di burro, l'aglio sbucciato e qualche rametto di timo, a fuoco vivace, per 1' per lato, poi trasferitela con il suo condimento in una teglia, inserite nella carne la sonda termometrica e infornatela nel forno Miele a 150°C, finché la temperatura raggiunta al cuore non arriverà a 50°C.
Sfornate le castagne, avvolgetele in un canovaccio bagnato e lasciatele così affinché la buccia inizi a staccarsi da sola.
Pulite l'indivia, tagliate ogni cespo a metà per il lungo e cuoceteli nel forno a vapore Miele con il programma automatico "indivia belga". In alternativa cuocere nel forno a vapore 4' a 100°C.
Sbucciate le castagne e rosolatele in padella sul piano induzione Miele con lo scalogno tritato e 20 g di burro per 1-2' impostando il primo livello di cottura della funzione ***Temp Control***.
Passare sulla funzione sobbollire, unire nella padella il latte e lasciar cuocere per 15-20'.
Togliete l'indivia dal forno a vapore e rosolatela in padella, sul lato piatto, con 20 g di burro e un pizzico di sale e di pepe, a fuoco vivo per 2'; nel frattempo sfornate la carne di cervo e lasciatela riposare per una decina di minuti.
Frullate le castagne con il latte di cottura, aggiustando di sale e di pepe.
Tagliate la sella in rocchetti spessi un paio di centimetri.
Distribuite la crema di castagne nei piatti, accomodatevi sopra l'indivia e i rocchetti di cervo, salandoli con un pizzico di sale Maldon.
Servite subito.

LA RICETTA ESCLUSIVA DELLO CHEF NORBERT NIEDERKOFLER

Dove andare

IN ALTO ADIGE PER I MERCATINI DELL'AVVENTO. A MODENA CON MASSIMO BOTTURA E LO **ZAMPONE**. A MILANO PER GUSTARE I SAPORI DEL MONDO

A CURA DI LETIZIA RUBIO

Tutto DICEMBRE
LAGUNDO (BZ)

IL REGNO DEI MERCATINI
Quelli di Bolzano, Merano, Bressanone e della Val Gardena sono tra i più suggestivi

INCONTRI **DI BONTÀ**

Un panificio, un'antica sala dove delibare drink creati con specialità birrarie uniche, la Sala Sixtus e la Bräustüberl, storici ristoranti con in menu i classici della cucina altoatesina, e poi, idilliache, le minibaite per coniugare cibi di strada alla sudtirolese e birre squisite: è la **Foresta Natalizia** made in Birra FORST, un villaggio di fiaba negli spazi della storica birreria alle porte di Merano, attrazione imperdibile delle Festività, anche perché è legata a un progetto charity che raccoglie fondi per l'onlus "L'Alto Adige aiuta". *www.forestanatalizia.it*

17-18 DICEMBRE

TUTTA ITALIA
NATALE OGGI...

Per definizione il Natale è il momento della bontà. **Telethon**, la fondazione che sostiene la ricerca sulle malattie genetiche rare, ci dà un ottimo spunto in tal senso proponendo in 3000 piazze d'Italia i suoi cuori di cioccolato al latte o fondente, **doni solidali** i cui proventi sono destinati alla ricerca e alla cura. *www.telethon.it*

8-11 DICEMBRE

MODENA FESTA DEL CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO IGP

Si inizia l'8 alla Fiera di Modena, il 9 si va al Teatro Comunale per una serata con Andrea Barbi, showman, e lo zelighiano Paolo Migone; il 10 in piazza Roma ecco Gianni Di Lella, campione del mondo di pizza, e **Massimo Bottura** che giudica le creazioni a base di zampone e cotechino degli alunni delle scuole alberghiere d'Italia. L'11 tutti a Castelnuovo per il Superzampone. *www.modenaigp.it*

MILANO
L'ARTIGIANO IN FIERA

3-11 DICEMBRE

Sono oltre 3000 produttori indipendenti: arrivano dai cinque continenti per prendere parte alla maggiore rassegna artigianale mondiale organizzata a Rho da Fiera Milano. Coprono ogni area merceologica: **quelli del cibo** sono moltissimi e raccontano sapori, gusti e specialità di 115 paesi insieme ai ristoranti etnici disseminati sui 310.000 metri quadrati espositivi. *artigianoinfiera.it*

11 DICEMBRE-2 APRILE
ALTA BADIA (BZ)
SCIARE CON GUSTO
Sulle piste di sci: cuochi di grido, ciascuno abbinato a un rifugio, creano superpiatti da innaffiare con i vini della regione. *www.altabadia.org*

8-11 DICEMBRE
MODICA (RG)
CHOCOMODICA
Irrinunciabile appuntamento per i cultori del "cibo degli dei". Con convegni, degustazioni e molto altro. *www.chocomodica.eu*

3-4 DICEMBRE
NAPOLI
RE PANETTONE
Approda a Napoli la kermesse dei migliori panettoni artigianali creati dai pasticcieri di tutta Italia. *www.repanettone.it*

2-11 DICEMBRE
SESTRI LEVANTE (GE)
PANE E OLIO
Rassegna che valorizza l'extravergine ligure Dop. Molte le iniziative collaterali. *www.lacompagniadeisapori.it*

FINO ALL'11 DICEMBRE
LUCCA - **IL DESCO**
Un viaggio nei sapori lucchesi: il prosciutto bazzone, il biroldo, il farro, il pane di patate, i formaggi, l'olio, i vini, le birre... *www.ildesco.eu*

10 DICEMBRE
BRANZI (BG)
FESTA DEL FORMAGGIO
Tra musiche popolari e altre sorprese, degustazione dei campioni caseari dell'Alta Val Brembana: Formai de Mut (d'alpeggio), Branzi e teneri stracchini valligiani. *www.comunedibranzi.com*

Fotografia di Freddy Planinschek

Giusti adesso

UN AGRUME ESOTICO, SEMI SCROCCHIARELLI, UN CROSTACEO TANTO BRUTTO QUANTO BUONO E UN VOLATILE **SONTUOSO**

A CURA DI VALENTINA VERCELLI

KUMQUAT

Hanno una caratteristica forma ovale e la particolarità di essere **totalmente edibili**, questi piccoli agrumi, originari della Cina e oggi coltivati anche lungo la costa tirrenica. La buccia, sottile, aromatica e dolce, bilancia perfettamente l'acidità della polpa. Mangiati a fine pasto, sono rinfrescanti e si rivelano ottimi digestivi. Si prestano per essere canditi o conservati sotto spirito.

SEMI DI ZUCCA

UNO SNACK HOME-MADE CON TANTE PROPRIETÀ BENEFICHE

Di solito si eliminano insieme agli scarti della zucca, ma è un vero peccato, ricchi come sono di magnesio, "grassi vegetali" e **sostanze antiossidanti**: essiccati, tostati in forno, sbucciati e conditi con un pizzico di sale, sono una vera delizia. Si possono acquistare anche già pronti nei supermercati e nei negozi bio.

GRANSEOLA

Da metà dicembre a fine febbraio questi grossi granchi sono **più pieni e saporiti**. La polpa è dolce e delicata, ma estrarla da carapace e zampette richiede pazienza e perizia. Sono valorizzati da ricette semplici: la più tradizionale, tipica della laguna veneta, prevede di servire il crostaceo nel suo guscio, condito con olio, sale, limone e pepe.

OCA

Ripiena, è una scenografica **ricetta delle feste** che, in alcune zone del Nord Italia, sostituisce il cappone e il tacchino. La carne è di colore scuro e ha una succulenta grassezza che si abbina bene a salse acidule. Fanno parte dei classici natalizi anche altri prodotti derivati dall'oca, come il *foie gras* e i prosciutti e salami della tradizione culinaria ebraica.

È uno degli ingredienti della ricetta a pagina 70.

Olio nuovo

L'olio extravergine di oliva, adesso **fresco di spremitura**, è al vertice della sua personalità. Intensità e sapore variano a seconda delle cultivar e della regione di produzione: l'Italia, con le sue oltre 500 varietà di olive, è prima nel mondo per qualità e seconda per produzione, dopo la Spagna.

Sanguinaccio

Dal boudin valdostano (sopra) al sangiari calabrese, passando per il biroldo toscano: la tradizione degli **insaccati** a base di sangue, mescolato con carne suina e altri ingredienti, affonda le radici nella cultura contadina, secondo cui "del maiale non si butta via niente". Si mangiano crudi o cotti, spesso accompagnati da polenta.

Pastinaca

È il suo nome corretto, ma tutti la chiamano "carota bianca". Questa radice, di profumo simile a quello del sedano e di **sapore dolce**, è ricca di vitamine e sali minerali. Si mangia bollita, cotta in forno o saltata in padella.

È il momento di

ARANCE
KIWI
MANDARINI
MELE
PERE
BROCCOLI
CARCIOFI
CAVOLINI DI BRUXELLES
FINOCCHI
PATATE
PORRI

Fotografie di 123rf, Riccardo Lettieri, Arch. LCI

www.vrankenpommery.it

BERE RESPONSABILMENTE

Un olio a pois...

...MA ANCHE A RIGHE COLORATE: È QUELLO DEL FRANTOIO MURAGLIA, CHE HA RIPRESO LA TRADIZIONE DI METTERE L'EXTRAVERGINE IN **ORCI DI TERRACOTTA** DECORATI A MANO. TRASFORMANDOLI IN PICCOLE OPERE D'ARTE

A CURA DI MANUELA SORESSI

"Ho provato a lavorare le nostre olive con processi insoliti. Così, da saporite e intense, le ho rese delicate ed eteree"

Savino Muraglia, managing director di Frantoio Muraglia

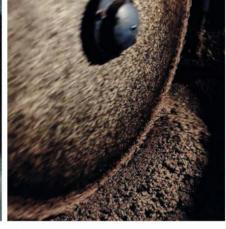
Bontà vestita di nuovo

Prendete un ottimo olio extravergine, ossia ottenuto da olive di qualità lavorate ad arte, e dategli un abito adeguato, che unisca artigianalità e tradizione: otterrete un prodotto che incarna tutto il gusto, estetico e gastronomico, dell'Italia. E avrete anche ripercorso la storia del Frantoio Muraglia e del suo olio che, da Andria, viene spedito in 45 paesi all'interno di inconfondibili orci di terracotta fatti a mano. Impossibile non notarli da Harrods a Londra, ai Magazzini Gum di Mosca, da Shinsegae a Seul, da Dean & DeLuca a New York o, anche in versione mignon, sui tavoli di ristoranti stellati, come Angelo Sabatelli a Monopoli o Il Pellicano a Porto Ercole. Mica male per un extravergine che, solo una decina di anni fa, era venduto a grossisti e finiva miscelato con altri oli in bottiglie anonime. Uno smacco per un prodotto eccellente, per una famiglia appassionata e competente e, soprattutto, per il giovane Savino Muraglia, il "piccolo" di casa. Al punto da fargli decidere, neppure trentenne, di lasciare una promettente carriera nella finanza per impegnarsi nell'azienda e cambiarne il corso. Come? Mettendoci il nome e la faccia, e portando l'olio nei negozi gourmet di tutto il mondo. Ma bisognava farsi notare. "Sono partito dalla mia passione per la ceramica pugliese e ho pensato che sarebbe stata il vestito giusto per il nostro extravergine", spiega Savino Muraglia. "E ho fatto centro: quando ci siamo presentati nelle grandi fiere internazionali, in mezzo a decine di concorrenti, siamo riusciti ad attrarre l'attenzione delle principali catene distributive mondiali. Oggi, otto anni dopo, realizziamo il 60% del nostro fatturato all'estero. E continuiamo a creare delle novità, come l'olio biologico, appena presentato".

Ma dietro il "vestito" che cosa c'è?
Un prodotto di alta qualità, che nasce dalla cultura olearia pugliese e dall'esperienza di una famiglia che ha una storia di tradizione alle spalle. Ne faccio un punto d'orgoglio e penso che per i consumatori sia una importante garanzia. Quello che mi sta a cuore è fare cultura sull'olio e spiegare come utilizzarlo a tavola e in cucina. Non vorrei mai che l'extravergine diventasse un condimento banale, sempre uguale a se stesso, come succede dove si fanno i grandi numeri. →

Tupperware®

→

E invece l'olio com'è?
È un universo di profumi, di aromi e di sapori, e ogni oliva è unica. E poi c'è ampio spazio per la sperimentazione: ho impiegato tre anni per mettere a punto "Fumo", un extravergine affumicato a freddo con legno di faggio biologico; è un olio speciale, con una sfumatura che riporta al sentore di brace. Mi sta dando grandi soddisfazioni e ha già vinto due premi internazionali riservati ai prodotti alimentari più innovativi.
Come si riconosce un buon olio?
Innanzitutto dall'origine 100% italiana. Non lo dico per campanilismo. Anche in alcuni paesi esteri, come la Spagna, ci sono oli ottimi, ma in Italia non arrivano. In compenso noi vendiamo in tutto il mondo extravergini eccellenti. Consiglio a tutti di prendersi qualche minuto per leggere le etichette e capire chi c'è dietro l'olio, qual è la sua origine e la sua peculiarità, preferendo quello che arriva da aziende agricole o frantoi. Peccato che da alcuni mesi non sia più obbligatorio specificare sull'etichetta se chi commercializza l'olio è un semplice imbottigliatore o anche un produttore… Si tratta di un brutto passo indietro. Ma chi lavora in modo serio e onesto continua a sottolinearlo. Per questo sulle nostre etichette raccontiamo dove e come nasce il nostro olio, spieghiamo che usiamo olive pugliesi raccolte a mano e molite a freddo, entro 12 ore, nel nostro frantoio di pietra, per mantenere integro il loro contenuto di sostanze antiossidanti, che, altrimenti, si degraderebbe via via che passano le ore. Inoltre, con l'estrazione dell'olio a bassa temperatura, ossia con acqua sotto i 27 °C, si conservano anche le componenti aromatiche delle olive.

SOPRA: l'olio fruttato intenso e il denocciolato.
IN ALTO: il Frantoio Muraglia adopera solo olive pugliesi coratina e peranzana; le macine di pietra del frantoio di famiglia, costruito dal nonno Savino (nella foto in basso a sinistra). Un frantoio di proprietà permette di lavorare subito le olive, salvaguardandone qualità aromatiche e nutrizionali.
NELLA PAGINA PRECEDENTE: l'olivo di oltre 450 anni simbolo dell'azienda.

Per quanto tempo si conserva un extravergine?
In media 18 mesi, ma un olio eccellente come il nostro, se viene tenuto al riparo dalla luce e dal calore, può arrivare anche a 30 mesi. È questo il motivo per cui noi teniamo l'olio in vasche interrate e a temperatura (naturalmente) controllata, e lo confezioniamo solo al momento dell'ordine, in modo da garantirne la massima freschezza.
Voi producete anche un olio ottenuto da olive denocciolate. Che cosa cambia?
La resa diminuisce fino al 40% e gli oli che hanno pochi polifenoli (come quelli liguri o toscani) ne guadagnano in vitalità. Invece quelli ottenuti da olive ricche di antiossidanti (come la nostra coratina) risultano più profumati e meno piccanti.
Qualche trappola in cui non cadere?
La definizione "olio di prima spremitura", che oggi non ha più senso, visto che i moderni impianti a ciclo continuo assicurano una qualità uniforme. In passato, poi, era una dizione quasi ingannevole, perché solo l'olio di prima spremitura poteva essere venduto come extravergine. E anche l'olio etichettato come "affiorato", perché durante la lavorazione della pasta di olive vengono a galla quantità esigue di olio, del tutto insufficienti per riempire migliaia di bottiglie.

L'olio è confezionato in **orci realizzati e decorati a mano**

Fotografie di Alessandro Di Gregorio

Caffarel
TORINO 1826

5 artigiani del cibo GRANDE è bello

PICCOLI E APPASSIONATI I PRODUTTORI, MAGNUM I FORMATI. PERCHÉ UNA VOLTA ALL'ANNO LE **TAGLIE FORTI** VINCONO

TESTO SIMONA PARINI E GIULIA UBALDI COSSUTTA

1

Andrea MUZZI

SOVRANO MENEGHINO

Il panettone è una ghiottoneria sempre, ma nella versione da **5 CHILI** lo è ancora di più. A chi lo fa richiede un lavoro e un'attenzione speciali. "Rispetto ai formati tradizionali, i magnum delle occasioni importanti hanno bisogno di una lievitazione più lunga e di una cottura a temperature più basse", spiega Andrea Muzzi, l'amministratore delegato di G. Cova & C., il marchio milanese sinonimo di alta pasticceria dal 1930.

DOVE TROVARE IL PANETTONE
Panettoni G. Cova & C., via Cusani 10, Milano, www.panettonigcovaec.it

MATERIA GENUINA
Lievito madre, uova fresche, burro del Nord Europa, canditi polposi del Sud Italia e uva sultanina turca: ecco gli ingredienti dei panettoni G. Cova & C.

Calotta perfetta
Una volta sfornato, il panettone viene messo a raffreddare a testa in giù in appositi sostegni. In questo modo il cappello non si affloscia e conserva la sua bella forma tondeggiante.

Fotografie di Marcello Micai, Jessica Morelli

Multi Quick 9

IL 1° AL MONDO

"Il miglior Minipimer per i lavori più creativi."

Filippo La Mantia
Oste e cuoco.

Scopri il primo Minipimer dotato di ACTIVEBlade, la tecnologia che riduce il tuo sforzo al minimo facendo oscillare verticalmente le lame quando incontrano un ostacolo.

Scopri di più su **braunhousehold.it**

2

Agata MARCHESOTTI e Roberto GRATTONE

CACIO A ZIGGURAT

Con la sua bizzarra forma a torre, il Montébore è un formaggio prodotto con latte **VACCINO E OVINO**, che ha rischiato l'estinzione con lo spopolamento della Val Borbera nell'Alessandrino. A salvarlo recuperando la ricetta da anziane contadine è stato Roberto Grattone, oggi unico produttore del Presidio Slow Food del Montébore.

DOVE TROVARE IL MONTÉBORE

Caseificio Vallenostra, Cascina Valle 1, Mongiardino Ligure (AL), www.vallenostra.it

ROSSO ZAFFERANO

Lo zafferano non è una spezia, ma una filosofia di vita. Come ben sa Walter Zamuner. Siamo in Friuli, a San Quirino, e lui è stato il primo produttore di zafferano della regione. Appassionato del mondo naturale, nel 2010 inizia a piantare i bulbi e oggi ne cura **400.000**! Una sfida in un clima e in un terreno che sembrano troppo severi per accogliere un fiore così delicato. Ogni volta è un sussulto, ma poi il magico croco fiorisce.

DOVE TROVARE LO ZAFFERANO

Zafferano di San Quirino, via Cesare Battisti 7, San Quirino (PN), www.zafferanosanquirino.com

3

Walter ZAMUNER

4

Mario FALETTI

CIOCCOMANIA

Mario Faletti fa la felicità dei golosi. Nei laboratori di A.Giordano, la storica fabbrica piemontese di cioccolato rilevata dalla moglie circa mezzo secolo fa, produce **MAXITAVOLETTE** da 1 chilo fondenti, al latte, al gianduia e bianche arricchite con mandorle, nocciole e pistacchi. A renderle irresistibili sono le materie prime Dop e Igp, e la lavorazione compiuta con attenzioni da artigiano.

DOVE TROVARE IL CIOCCOLATO KING-SIZE

Cioccolateria A.Giordano, piazza Carlo Felice 69, Torino, www.giordanocioccolato.it

FORMATO MAGNUM

Quattro anni fa Ester Fragassi e il marito Gianni introducono nell'azienda agricola di famiglia coltivazione e lavorazione di una varietà di pomodoro antica e tipica della loro regione. È il **PERA D'ABRUZZO**: i frutti, che arrivano a pesare oltre un chilo, sono dolcissimi, e tanto ricchi di polifenoli quanto poveri di semi. Raccolti a mano da fine luglio a settembre, sono subito scottati al vapore, trasformati in passata e messi in vaso con un pizzico di sale e senza conservanti. La confezione magnum della passata è da 1,5 chili, per pantagrueliche spaghettate.

5

Ester FRAGASSI

DOVE TROVARE LA PASSATA

Verde Abruzzo, strada Gaglierano 38, Città Sant'Angelo (PE), www.verdeabruzzo.it

Fotografia di Riccardo Lettieri

Assaggi sott'occhio

MENU VEGETALE NEL TREVIGIANO, CARNIVORO A BOLOGNA, CREATIVO NEL CUORE DELLA SARDEGNA **PIÙ SEGRETA**

A CURA DI CARLO SPINELLI

La cucina a caminetto di Pierchristian Zanotto, che brucia senza interruzione dai primi del '900.

RISTORANTE
GAMBRINUS
SAN POLO DI PIAVE (TV)

I primi documenti appaiono nel 1847, riferiti al bisnonno, e da allora il Gambrinus del cuoco Pierchristian Zanotto continua a onorare la cucina tradizionale nella campagna di Treviso. Ora però, sempre lì, coesistono la tipica Osteria Borsò e il ristorante Parco Gambrinus, dove si fa cucina vegana sperimentale, ricercata sia per le tecniche (come la vasocottura) sia per gli accostamenti di ingredienti. In più, sorseggiando il popolare Elisir Gambrinus, si può esplorare il bellissimo parco e l'orto omeopatico. *Tel. 0422855043, www.gambrinus.it*

RoMANZO MACELLERIA ZIVIERI
BOLOGNA

All'interno dell'affollato Mercato di Mezzo a Bologna, la Macelleria Zivieri e le idee gastronomiche di Fabio Fiore hanno dato vita a RoManzo, uno spazio in cui rifocillarsi con panini, arrosti, spezzatini e hamburger di carni pregiate e selvaggina provenienti da filiera controllata dell'Appennino bolognese. Piacere carnivoro vero, senza sofisticazioni.

Tel. 0510828070
www.macelleriazivieri.it

RISTORANTE
S'APPOSENTU
CASA PUDDU A SIDDI (VS)

Roberto Petza è uno dei cuochi più apprezzati dalle guide gastronomiche perché, in una zona isolata come il Medio Campidano, non solo ha trasformato i ricettari sardi in autentica contemporaneità elevando pecore, legumi, cereali rari, erbe spontanee e formaggi atavici in piatti di alta cucina, ma anche perché ha movimentato l'intero paese creando un albergo e una Accademia che forma giovani cuochi.

Tel. 0709341045, www.sapposentu.it

PASTICCERIA VILLA
MILANO

Tappa di conforto per chi passa in piazzale Cadorna, ha da poco festeggiato il suo 120° compleanno. Da provare i marron glacé, le praline e il panettone e, anche per il pranzo di mezzogiorno, la qualità delle materie prime.

Tel. 0286451178
www.pasticceriavilla.it

ALTRI POSTI DA NON PERDERE

AGRITURISMO MAISON ROSSET
NUS (AO)

La famiglia Rosset alleva, coltiva e cucina i prodotti che porta in tavola. Polenta cotta sulla stufa, carni da pascolo e verdure dell'orto per offrire il sapore della migliore tradizione valdostana.
Tel. 0165767176
www.maisonrosset.it

SETTEMBRINI LIBRI&CUCINA
ROMA

È il nuovo salotto culinario del "gruppo" Settembrini a Roma, in cui si fondono i libri e una cucina con spunti fusion. Ramen e noodle, wifi libero, letteratura e musica in relax.
Tel. 0697610325
viasettembrini.com

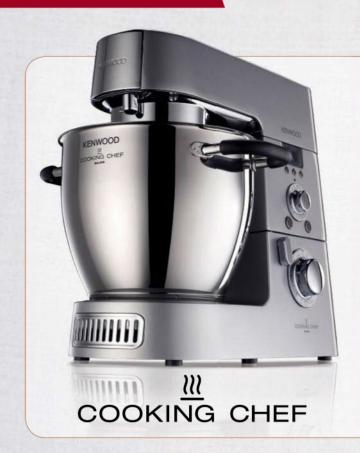
GASTRONOMIA MOSCA1916
BIELLA

Dispensa istituzionale in Piemonte, da un secolo esatto propone carni, salumi, formaggi, sottoli e sottaceti, pane e pasta fresca della migliore qualità. E ogni giorno offre decine di piatti pronti selezionati.
Tel. 01523181
www.mosca1916.it

LA CUCINA ITALIANA PER

KENWOOD

PREPARA E CUCINA PER TE!

Cooking Chef è la kitchen machine di Kenwood che impasta con movimento planetario, trita, frulla, affetta, grattugia, sminuzza, mescola, spreme, ma soprattutto, grazie al sistema di cottura ad induzione, cuoce per te ogni ricetta. Con le dotazioni e le oltre 20 attrezzature optional, Cooking Chef è il migliore alleato per chi ama la cucina in tutte le sue espressioni. Qualità e professionalità garantite da Kenwood.

CAPPELLETTI DI CAPPONE CON TARTUFO NERO

LA RICETTA

Ingredienti per 8-10 persone:

1,2 kg *1/2 cappone eviscerato senza testa –* ***300 g*** *farina 00 più un po' per la spianatoia*
100 g *semola di grano duro rimacinata –* ***100 g*** *vino bianco –* ***100 g*** *pane raffermo*
70 g *grana grattugiato –* ***20 g*** *tartufo nero –* ***4*** *uova –* ***2*** *carote*
2 *gambi di sedano –* ***2*** *cipolle – rosmarino – olio extravergine di oliva – sale*

Ricavate la polpa del cappone e conservate le ossa. Mondate le carote, il sedano, una cipolla; lessateli in una pentola con le ossa del cappone e 3 litri di acqua per circa 1 ora dal bollore, eliminando la schiuma che salirà in superficie (brodo).
1 Raccogliete nella ciotola inox la farina, la semola, le uova e un cucchiaio di olio; montate la frusta K e impastate per 1' e mezzo a velocità di mescolamento 1. Trasferite l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo per qualche secondo con le mani per renderlo omogeneo, poi ponetelo in una ciotola, sigillate con la pellicola e fate riposare in frigo per 30'.
Ammollate il pane raffermo in una ciotola con due mestoli di brodo di cappone.
2 Sbucciate una cipolla e tritatela. Riducete a cubetti la polpa del cappone. Versate 3 cucchiai di olio nella ciotola inox, inserite il gancio con spatola a spirale e rosolatevi la cipolla a 140°C, velocità di mescolamento 1, per 4-5', poi unitevi la polpa del cappone, un mazzetto di rosmarino, un pizzico di sale e proseguite per 20'. Sfumate con il vino, infine aggiungete 5 g di tartufo tritato e cuocete ancora per 2'.
3 Frullate nel food processor il cappone con il suo fondo di cottura, il pane ammollato e strizzato e il grana, a velocità di mescolando 3 per 1', ricavando un ripieno morbido; aggiustatelo di sale e fatelo raffreddare.
4 Montate l'accessorio sfogliatrice*. Dividete la pasta in 3 pezzi e stendeteli, uno alla volta, posizionando il regolatore sul livello 1. Ripiegate la sfoglia su se stessa, spolverizzatela di farina e stendetela nuovamente; ripetete questa operazione per 3 volte, poi, una volta che la pasta sarà liscia, stendetela sempre più sottilmente, arrivando fino al livello 8. Fate lo stesso con tutta la pasta. Rifilate le sfoglie dai bordi irregolari e dividetele a metà per il lungo ricavando dei nastri; tagliate ciascun nastro in quadretti di circa 5x5 cm e spennellateli con poca acqua. Distribuite una noce di ripieno al centro di ogni quadretto, poi chiudeteli a triangolo e risvoltate le estremità in modo da congiungerle e sigillarle: otterrete 80-90 cappelletti.
Versate il brodo nella ciotola inox e lessatevi i cappelletti a 100°C, senza alcuna frusta, per circa 3'. Servite nei piatti fondi e completate con lamelle di tartufo.

**Attrezzatura optional rispetto al modello completo*

Desideri sotto l'albero

DELICATESSEN, CONTENITORI **CLASSICI O STRAVAGANTI**, PREZIOSI ELETTRODOMESTICI ATTENDONO CON IMPAZIENZA DI POPOLARE LA TAVOLA NATALIZIA

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI
STYLING VANESSA PISK
HANNO COLLABORATO MADDALENA TRECCANI E NICOLETTA DEL BUONO

DECLINAZIONE

IN ROSSO

Vini pregiati, piatti decorativi, strumenti di design, dolci, salumi, confezioni di caffè e foie gras: tutto infiocchettato con allegria.

1

2

3

4

IL FRUTTO PROIBITO
Antipastiera "Allegra" di Tupperware, 24 €. *www.tupperware.it*; **con mele Val Venosta.** *www.vip.coop/it*

TRADIZIONE LIGURE
Un pan dolce soffice, preparato con olio extravergine, pinoli, uvetta e canditi. Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia, 20 €. *www.frantoiosantagata.com*

IL CRUDO PIÙ DOLCE
Prosciutto crudo del Consorzio San Daniele, *www.prosciuttosandaniele.it*; **decoro Alessi, 24 € il set di 2.** *www.alessi.com/it*

1 VINO *Altamora Etna Rosso* di Cusumano, 15,50 €. *www.cusumano.it/it*; **SALAME** ungherese prodotto da suini nati e allevati in Italia, di Levoni, *www.levoni.it*; **FRULLATORE** in alluminio verniciato di Smeg, 199 €. *www.smeg.it* **2 SOTTOPIATTO** tondo in pvc sfoderabile con base rigida di Job Collection, 16 €. *www.jobcollection.eu*; **BOTTIGLIA** di Valdobbiadene *Prosecco Superiore 52 extra dry* di Santa Margherita, *www.santamargherita.com/it*; **COPPA** *Hollywood* di Ivv, 39,90 € il set di 2. *www.ivvnet.it*

3 LIBRETTO *Wine Diary* di Fabriano Boutique, 14,80 €. *fabrianoboutique.it*; **SECCHIELLO** per il ghiaccio linea "Circus" di Marcel Wanders per Alessi: contiene fino a due bottiglie, 200 €. *www.alessi.com/it*; **BOTTIGLIA** *Franciacorta Rosé*, tenuta Montenisa, di Marchesi Antinori. *www.antinori.it* **4 TOVAGLIOLI** in lino di Job Collection, 6 € ciascuno; **BRACCIALE** componibile in gomma di Perlunica, a partire da 74 €. *perlunica.com*; **BARATTOLI** con chiusura ermetica linea "Circus", di Marcel Wanders per Alessi.

All'interno **AMARETTI** morbidi di Sassello, di Crai, *www.craiweb.it* e, nel più alto, **FUSILLI** integrali di Pastificio Andalini, 2,40 €. *www.andalini.it* **5 ROBOT DA CUCINA** mini, più compatto e leggero del 25%, dotato di ciotola da 3,3 litri, di KitchenAid, prezzo a partire da 599 €. *www.kitchenaid.it* **6 CIOTOLE** impilate collezione "Allegra" di Tupperware, rispettivamente 20,50 €, 26,50 € e 32,50 €. *www.tupperware.it*; sopra, **ORSETTO** di cioccolata al latte di Lindt 3,25 €. *www.lindt.it*

7 SOTTOPIATTO tondo in pvc, sfoderabile con base rigida di Job Collection, 16 €; dietro, *London Dry* **GIN**, 700 e 200 ml, di Luxardo, rispettivamente 12,90 € e 6 €. *www.luxardo.it* **8** Bottiglia *Williams Reserv* **ACQUAVITE** di pere Williams di Roner, 21,10 €. *www.roner.com* **9** Sul tavolo a sinistra **TESSUTO** *Gioppino* di Brochier, 186 €. *brochier.it*; a destra **COPERTA** *Mongolia* di Job Collection, 75 €.

UNO TIRA L'ALTRO
Cantuccini alle mandorle di Pam Panorama, *www.pampanorama.it*; capsule di caffè Vergnano, 9,90 €. *www.caffevergnano.com*

AROMA DI DESIGN
Barattolo da 250 g di caffè macinato, disegnato da Gillo Dorfles, per Illy, 6,90 €. *shop.illy.com*. Sotto, barattolo di Alessi.

DI IMPORTAZIONE
Confezione di *Foie gras d'oie cuit au torchon* di Rougié, distribuito da Selecta. *www.selectaspa.it*

PER COMINCIARE
Aperitivo analcolico *Sanbitter* di San Pellegrino, *www.sanpellegrino-corporate.it*; decoro in vetro soffiato di Alessi.

PIACERI
IN VERDE

Squisitezze Dop, integrali, sane e nutrienti, oggetti in legno e fibre naturali. Per far felici i salutisti buongustai.

1

2

3

4

5

6

DA SPALMARE
Burro salato di Meggle, *www.meggle.it* sul tagliere in legno di Tescoma. *www.tescomaonline.com*

SFOGLIA LEGGERA
Pasta sfoglia surgelata senza grassi idrogenati, di Koch, 2,42 €. *www.kochbz.it*

PER IL FORNO
Si chiama *Rotochef Natural* la carta da forno in fibra naturale non sbiancata di Rotofresh. *www.rotofresh.com*

1 BOTTIGLIA *Private Noso*, di Bisol, 25 €. *www.bisol.it*
2 FORNO A MICROONDE *Max 38 csl*, di dimensioni ridotte. Di Whirlpool, 269 €. *www.whirlpool.it*; **OLIO** non filtrato 100% italiano, di Carapelli, *www.carapelli.it*; **BARATTOLI** per alimenti in vetro e bamboo, di Tescoma, rispettivamente 13,40 €, 14,40 € e 15,40 €. *www.tescomaonline.com*; all'interno a partire dal più piccolo: **FUSILLI** 100% di lenticchie rosse bio, linea "Legumi", di Felicia bio, 2,90 €. *glutenfreefelicia.com*; **GARGANELLI** all'uovo, di Pastificio Andalini, 2,30 €. *www.andalini.it*; **FROLLINI** al Kamut bio, senza latte e uova, di Sarchio. *www.sarchio.com*
3 TOSTAPANE di De'Longhi, 65 €. *www.delonghi.com*; **BALSAMO** per il corpo e **CREMA** viso linea "Le Driadi" di Tigotà, rispettivamente 12,90 € e 14,90 €. *www.tigota.it*
4 PESTO con tofu di Polli *www.polli.it*; **TROTA MARINATA** agli agrumi di Friultrota, *www.friultrota.com*; sul cubo bianco: **FORMAGGIO** spalmabile, di Arla, *www.arla.com* e **PASSATA DI VERDURE** della linea "Insal'Arte" di OrtoRomi. *www.ortoromi.it*
5 MINIPIMER *Multiquick 9* di Braun, 150 €. *www.braunhousehold.com/it*
6 IMPASTATRICE *kMix* di Kenwood, 370 €. *www.kenwoodworld.com*; davanti, nel **BARATTOLO** di Tescoma, 13,40 €, **SUGO** ai funghi di Biffi, *www.paolobiffi.it*
7 COPPETTA in colore bianco di Wald, 9,55 €. *www.wald.it*; dentro: **PANNA SPRAY** zuccherata di Parmalat, *www.parmalat.it*; **BROCCA** *Maitre* in vetro di Ivv, 45,90 €. *www.ivvnet.it*; dentro: **BEVANDA** alla mandorla non tostata senza zucchero di Alpro, 2,99 €. *www.alpro.com*; **LIBRETTO** *Cookbook*, di Fabriano, 29,50 €. *fabrianoboutique.it*; **CASSERUOLA** a due manici con coperchio di Risolì, 169 €. *www.risoli.com*
8 FETTUCCINE all'uovo di La Campofilone, 12,50 €. *www.lacampofilone.it*
9 MIELE di acacia biologico di Alce Nero, *www.alcenero.com*; **ESTRATTORE** serie "H-AA", 17 giri al minuto di Hurom, 599 €. *www.huromitalia.it*
10 ALZATA a due piani di Alessi, 140 €; **CIOCCOLATO** bio al latte con nocciole intere di Alce Nero, 2,90 €; **ARACHIDI** & wasabi ricoperte di cioccolato al latte di Farmacia del Cambio, 4,50 €. *www.delcambio.it*; **MUFFIN** al farro di Sarchio, biscotti di Farmacia del Cambio, 6 €.
11 PORTAPANE in lino di Job Collection, *www.jobcollection.eu*; dentro: **TONNO** all'olio di oliva di Nino Castiglione, 4,89 €. *www.ninocastiglione.it*; **INSALATA RUSSA** vegetale di Germinal Bio, 2,69 €. *www.germinalbio.it*
12 A parete **TESSUTO** *Felicia* di Nya Nordiska, 87,50 € al metro, *www.nya.com*; **TOVAGLIA** in lino stampato di Job Collection, 140 €.

SANE COTTURE
Cuocipatate con coperchio di Wald, 41,95 €. *www.wald.it*; cucchiaio di Tescoma. *www.tescomaonline.com*

LA MOZZARELLA IN COPPA
Coppetta bianca di Wald, 9,55 €; mozzarella di solo latte dell'Alto Adige, di Brimi, 1,49 €. *www.brimi.it*

STAGIONATURE
Taglieri in legno di Tescoma, da 11,90 €; Grana Padano Dop *Riserva*, stagionatura 20 mesi, del Consorzio Tutela Grana Padano, 14 € al kg. *www.granapadano.it*

D'ALTURA
Speck Alto Adige Igp, da 18 € al kg. *www.speck.it*

METALLICO

SPLENDORE

Lampi di luce e gusti intensi per doni di carattere: liquori stravecchi, cioccolato d'autore, spumanti e strumenti high tech.

1 2 3 4 5

MAKE UP
Ombretti, blush, rossetto: tutto di Estée Lauder, *www.esteelauder.it*

FORZA D'ACCIAIO
Macchina per la pasta della linea "Atlas 150 Design" cromo di Marcato, 69 €. *www.marcato.it*

FILM METALLARO
30 metri di alluminio *Rotochef* di Rotofresh. *www.rotofresh.com*

DOLCE E PREZIOSO
Lingotto di cioccolato, Da Vittorio, 18 €. *www.davittorio.com*

1 BOTTIGLIA di *Prosecco Treviso Doc*, Pasqua, 9,80 €. *www.pasqua.it*
2 TERMOCARAFFA di Tupperware, 72 €. *www.tupperware.it*; **OLIO** extravergine di oliva Dop ligure, 750 ml di Pam Panorama, *www.pampanorama.it*; **FORMAGGIO** semiduro, *Tête de Moine Dop*, Formaggi Svizzeri, 20 €. *www.formaggisvizzeri.it*
3 MACCHINA PER CAFFÈ *Carezza Deluxe* di Gaggia, 269 €. *www.gaggia.it*; **CAFFETTIERA** *Zarina* nera, da 3-6 tazze, di Risolì, 35 €. *www.risoli.com*; **BACIO** al cioccolato fondente, alto più di 10 cm, Perugina, 5,50 €. *www.perugina.com*
4 BOTTIGLIA di *Brandy of Stravecchio barrique*, di Bonollo, 35 €. *www.bonollo.it*; bottiglia d'**OLIO** fruttato intenso, collezione "Coolors", 500 ml, Antico Frantoio Muraglia, 28 €. *www.frantoiomuraglia.it*; **BURRO** Lurpak. *www.lurpak.com*
5 FRULLATORE con lame in titanio e caraffa graduata di Electrolux, 129,90 €. *www.electrolux.it*; **CUFFIE** Panasonic. *www.panasonic.com*
6 CANDELIERE *Dressed for X-mas* e decorazione di Alessi rispettivamente 55 € e 19 €. *www.alessi.com/it*; **ROBOT** aspirapolvere *Scout Rx1* di Miele, 599 €. *www.miele.it*; **SARDINE** in olio di oliva di Real Conservera Española, distribuito da Selecta. *www.selectaspa.it*
7 FOTOCAMERA modello *X-A3 Silver* con obiettivo *Xf18-55mm*, di Fujifilm, *www.fujifilm.eu*; **ALICI** arrotolate in olio di oliva, Rizzoli, *www.rizzoliemanuelli.com*; bottiglia di **VERMUT**, Riserva Carlo Alberto. *www.riservacarloalberto.com*
8 BROCCA di Ivv, 18 €. *www.ivvnet.it*
9 BIRRA Forst, edizione "Christmas Brew" 2016, 31,60 €. *www.forst.it*; confezione di 50 **CAPSULE** di caffè *Luxury Coffee Supremo*, Pellini, *www.pellinicaffe.com*; **CREMA** trattamento intensivo notte linea "Defence Elixage", di BioNike. *www.bionike.it*
10 PROSECCO *Docg 1868 extra dry*, di Carpenè Malvolti, *www.carpene-malvolti.com*
11 SPUMANTE *Berlucchi '61 Nature 2009* millesimato, Berlucchi, 32 €. *www.berlucchi.it*; **MIELE** di acacia, di Mielizia, disponibile presso Carrefour, 8,20 €. *www.mielizia.com*, *www.carrefour.it*; **CARTA DA PARATI** *Rombico* di Osborne & Little, 144 € a rotolo. *www.osborneandlittle.com*
12 Sul tavolo: **TESSUTO** realizzato con scarti di pelle colore grafite, di Nya Nordiska, 138,50 € al metro. *www.nya.com*

ANTIPASTO DI PESCE
Filetto di tonnetto di Don Tonino, distribuito da Selecta, *www.selectaspa.it*; uova di trota di Friultrota, 18 €. *www.friultrota.com*

CON SEGNAPOSTO
Il panettone *Il Classico* di Pasticceria Muzzi ha incluso nella confezione un segnaposto RCR, 18,50 €. *www.pasticceriamuzzi.com*

GENTILI NOCCIOLE
Sfera di cioccolato al latte con Nocciole Piemonte Igp intere, di Caffarel, 17,90 €. *www.caffarel.it*

BRINDISI
Spumante brut *AltaMarea*, Società Agricola Ciù Ciù, da 11 €. *www.ciuciuvini.it*

Selezionata in origine, la frutta secca, essiccata e disidratata mantiene le sue proprietà salutari

SULLA BUONA STRADA, DALL'ALBERO ALLA TAVOLA

LIFE SCEGLIE I MIGLIORI PRODOTTI DELLA TERRA E GARANTISCE UNA FILIERA DI QUALITÀ. DA OGGI, CON IL PROGETTO "LE NOCI PER LA RICERCA", INSIEME ALLA FONDAZIONE UMBERTO VERONESI, PROMUOVE E SOSTIENE GLI STUDI SCIENTIFICI

I Frutti del Sole si riconoscono a prima vista: selezione accurata, rispetto del territorio, valore delle materie prime. Da più di settantacinque anni **LIFE** sceglie i migliori prodotti della terra e li trasforma in frutta secca, essiccata e disidratata. L'attenzione alla filiera di qualità è il tratto distintivo dell'azienda che ricerca la frutta nelle regioni dove le caratteristiche organolettiche sono superiori e la lavora conservando intatte le proprietà nutritive. Biodiversità da preservare e antiche produzioni da recuperare sono gli obiettivi di **LIFE**, impegnata attivamente anche nella riqualifica dei terreni di coltura, nazionali e internazionali.
Con il marchio "Valore al Territorio" propone castagne, datteri, nocciole, noci, pere, pesche, prugne e farine e certifica il loro ambiente di sviluppo. Secca, essiccata o disidratata, la frutta è una scelta vincente perché contiene perlopiù grassi insaturi, quelli che fanno bene al cuore, ha un buon contenuto di fibra, che aiuta il corretto funzionamento dell'apparato intestinale, e ha tante vitamine, in particolar modo la vitamina E. **LIFE** crede in un'alimentazione sana e nei benefici che la frutta può portare alla salute. Per questo ha deciso di consolidare e potenziare il proprio sostegno alla ricerca scientifica della Fondazione Umberto Veronesi. Dopo il successo della linea LifeStyle, ecco **"Le Noci per la Ricerca"**, progetto sviluppato per supportare in modo ancora più deciso la ricerca nel campo della Nutrigenomica, la scienza che studia il rapporto tra gli alimenti e il nostro DNA.

@LifeFrutta #LeNociPerLaRicerca

Disponibili nei formati 500 gr in guscio e 90 gr sgusciate, "Le Noci per la Ricerca" provengono da colture italiane, californiane e cilene a seconda della disponibilità e della stagione.

È universalmente conosciuta come la migliore al mondo. La Nocciola Piemonte I.G.P. viene coltivata sulle colline delle Langhe, Roero e Monferrato (tra le province di Cuneo, Asti e Alessandria). L'Indicazione geografica protetta è sinonimo di qualità e autenticità del prodotto. Disponibile in guscio, tostata e sgusciata.

LA RICETTA

Salmone al vapore, nocciole e bagna cauda leggera

Ingredienti e dosi per 4 persone:
4 tranci di salmone senza pelle da g 100 cad
20 g pasta di acciughe 100 g panna di soia - 1 spicchio di aglio
220 g nocciole tostate ***Life*** *-100 ml di olio di semi di girasole*
aneto sale - pepe

Sbollentate per 2 volte l'aglio privato dell'anima in acqua partendo da acqua fredda. In un pentolino versate la panna di soia, la pasta di acciughe e lo spicchio di aglio. Frullate tutto (bagna cauda). Tenendone da parte 20 g, tritate le nocciole con l'olio fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Cuocete il salmone a vapore per 6 minuti. Riscaldate la bagna cauda e glassatevi il trancio di salmone. Versate la salsa di nocciole sul fondo del piatto e adagiatevi sopra il pesce. Completate con altra bagna cauda, le nocciole e aneto.

http://www.lifeitalia.com/

Cotte, pronte da consumare, senza conservanti e zuccheri aggiunti. Provengono dal territorio del Roero, una zona situata nella parte nord della provincia di Cuneo, in Piemonte,dove vengono coltivate fin dal secolo scorso. Si riconoscono per il colore verdastro della buccia, con sfumature rosse o grigio-marroni.

Pera Madernassa del Roero tiepida con crema infusa al ginepro e crumble

Ingredienti per 4 persone:
4 Pere Madernassa del Roero ***Life***
Crema al ginepro:
40 g tuorlo d'uovo - 50 g zucchero - 100 ml latte
100 ml panna fresca - 5 bacche ginepro
Crumble:
100 g farina di grano tenero - 100 g burro - 20 g tuorlo
80 g zucchero grezzo di canna - 1 g cannella

Crema al ginepro: unite i tuorli con lo zucchero e a parte fate bollire il latte e la panna con le bacche di ginepro. Mescolate tutto e ponete sul fuoco. Cuocete sino alla temperatura di 85 °C. Fate raffreddare rapidamente.
Crumble: lavorate in una ciotola tutti gli ingredienti molto velocemente. Quindi posizionate su una teglia rivestita di carta da forno gli anelli per la cottura e sbriciolate all'interno il composto senza sovrapporre troppo impasto. Infornate a 180 °C fino a ottenere una colorazione nocciola. Fate freddare. Intiepidite le pere Madernassa del Roero col proprio succo e poca acqua. Quindi versate la crema sul piatto, ponetevi al centro il crumble e la pera.

3 menu da copiare
Presto e bene

TUTTO IL MENU IN 50 MINUTI

Piatti semplici, **ORIGINALI**, appetitosi, belli da portare in tavola. Con ingredienti facili da trovare. Pronti da 10 a 40 minuti

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** CRISTINA PORETTI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

Calamari, radicchio e pere

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g calamari puliti
180 g radicchio rosso
20 g mandorle con la buccia
3 pere Martin Sec
limone – sale
olio extravergine di oliva

STACCATE *i ciuffi dai calamari e tagliate i corpi a rondelle.*
TAGLIATE *il radicchio a striscioline, pelate le pere, eliminate i torsoli e tagliatele a spicchi.*
TRITATE *grossolanamente le mandorle e mettetele in mezzo bicchiere di olio con alcune gocce di limone e un pizzico di sale.*
SCALDATE *in padella un cucchiaio di olio aggiungete i calamari e saltateli per 2-3', quindi unite il radicchio e saltate ancora per 2'.*
AGGIUNGETE *infine le pere, mescolate e spegnete subito.*
CONDITE *con l'olio alle mandorle e servite, aumentando un poco le dosi, anche come secondo piatto.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se preferite le mandorle bianche, è meglio pelarle da sé dopo averle immerse in acqua calda per un paio di minuti, piuttosto che acquistarle già pelate. La lavorazione industriale sottopone le mandorle ad alte temperature che possono comprometterne l'aroma e le proprietà nutritive.*

Tagliatelle ai gamberi e carciofi

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g tagliatelle all'uovo
8 code di gamberoni
4 carciofi
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

SGUSCIATE *le code dei gamberoni ed eliminate il budellino nero.*
PULITE *i carciofi eliminando le foglie dure e le punte con le spine, affettateli, poi saltateli in padella con 2 cucchiai di olio per 5'.*
AGGIUNGETE *le code di gambero, salate, spegnete e coprite.*
LESSATE *le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele sui carciofi lasciando un po' di acqua di cottura, saltatele per 1' e completatele con prezzemolo tritato grossolanamente.*

Crema di latte con datteri freschi

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

220 g latte
100 g datteri freschi
100 g panna fresca
12 g amido di mais
zucchero a velo

STEMPERATE *l'amido con un cucchiaio di latte freddo.*
SNOCCIOLATE *i datteri e tritateli grossolanamente, metteteli in 200 g di latte e portateli sul fuoco.*
PORTATE *a bollore, unite l'amido e cuocete per 2'.*
SPEGNETE *e lasciate intiepidire in un bagnomaria molto freddo.*
MONTATE *la panna con un cucchiaio di zucchero a velo, aggiungetela al latte ormai freddo e servite in coppette.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se invece dei datteri freschi utilizzate quelli secchi, più zuccherini, sarebbe meglio usarne solo 75 g, per non eccedere in dolcezza.*

Tabella di marcia

1. Preparate la crema di latte ai **datteri**.
2. Pelate e tagliate le **pere**.
3. Tagliate il **radicchio** e preparate l'olio alle mandorle.
4. Cuocete i **calamari** e conditeli.
5. Preparate i **carciofi** e sgusciate i gamberi.
6. Lessate le **tagliatelle** e saltatele con i carciofi e i gamberi.

Crema di latte
con datteri freschi
20
MINUTI
20
MINUTI
Calamari,
radicchio e pere
Tagliatelle
ai gamberi e carciofi
20
MINUTI

25
MINUTI
Teglia di verdure invernali
Cannolo di panettone con la crema
35
MINUTI
TUTTO IL MENU IN
50
MINUTI
Risotto all'arancia
20
MINUTI

Risotto all'arancia

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro brodo vegetale
300 g riso Rosa Marchetti
150 g toma **1** arancia
burro pepe nero

PORTATE *a bollore il brodo.*
SCALDATE *in casseruola una noce di burro, tostatevi il riso per 2′, poi sfumate con il succo di mezza arancia e proseguite la cottura con il brodo: questo riso cuoce in 12′.*
TAGLIATE *a tocchetti la toma.*
AGGIUNGETE *al risotto, un paio di minuti prima del termine della cottura, la scorza e il succo dell'altra mezza arancia.*
MANTECATE *il risotto con la toma, completatelo con un'abbondante macinata di pepe e servitelo.*

Scelti per voi

STILE IN TAVOLA
Sulla tovaglia bianca, con ironia, giocano i pois e le righe delle **decorazioni** e del fondo di Tiger; i **piatti**, senz'altro bianchi, sono di ASA Selection e la **pirofila** di Le Creuset.

PROVATI E APPROVATI
La qualità e la varietà degli ingredienti danno valore al pranzo di ogni giorno. Nella spesa di questo mese: **fichi secchi** morbidi di Life; al posto del grana, il saporito **Sbrinz Dop**; **mela** Kanzi della Val Venosta, croccante e profumata; **panettone** classico di G. Cova & C. e **amaretti** Matilde Vicenzi, basi ideali per inventare nuovi dolci natalizi.

Teglia di verdure invernali

TEMPO 35 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro brodo vegetale
200 g polpa di zucca
200 g broccolo
150 g cavolini di Bruxelles
150 g indivia belga
50 g Sbrinz burro

PORTATE *a bollore il brodo.*
AFFETTATE *la zucca, mondate e tagliate i cavolini e l'indivia belga.*
DIVIDETE *in cimette il broccolo.*
SCOTTATE *nel brodo la zucca per 2′, scolatela con la schiumarola in una ciotola.*
SCOTTATE, *nello stesso brodo, i cavolini e il broccolo per 1′, scolateli, uniteli alla zucca e mescolateli.*
METTETE *in una pirofila prima l'indivia belga cruda, poi le verdure scottate, bagnate con un paio di mestoli di brodo vegetale, condite con lo Sbrinz grattugiato grosso e con fiocchetti di burro.*
INFORNATE *a 180 °C per 20′ fino a che il formaggio non sarà leggermente gratinato.*

Cannolo di panettone con la crema

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g mezzo panettone
400 g latte
60 g zucchero di canna
20 g amido di mais
4 tuorli
1 arancia
cannella in polvere
burro per gli stampi

SCALDATE *il latte con un po' di scorza di arancia grattugiata.*
MESCOLATE *i tuorli con lo zucchero e l'amido, aggiungete il latte bollente filtrato, portate a bollore e cuocete la crema per 2′.*
TAGLIATE *il panettone in 4 fettine e appiattitele delicatamente con il matterello ottenendo 4 rettangoli di circa 10x6 cm.*
ARROTOLATE *le fettine di panettone sugli stampi da cannolo leggermente imburrati e infornatele a 180 °C per 6′: dovranno tostare leggermente.*
SFORNATE, *lasciate intiepidire e sfilate i cannoli. Riempiteli con la crema utilizzando la tasca da pasticciere e serviteli spolverizzati di cannella.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questa ricetta sarà rapidissima se, anziché arrotolare le fette di panettone, le farete tostare stese, spalmandovi poi sopra la crema.*

Tabella di marcia

1. Preparate la **crema** e i cannoli, lasciandoli vuoti.
2. Pulite e scottate le **verdure**, poi infornatele.
3. Cuocete il **risotto** e mantecatelo con arancia e toma.
4. Riempite i **cannoli** subito prima di servirli.

Foto ingrediente 123rf

La zucca migliore per sformati, gnocchi e purè è il tipo mantovano, di pasta molto soda e asciutta.

Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini

TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g brodo vegetale
350 g patate
100 g grissini
100 g grana grattugiato
30 g burro
4 funghi champignon
1/2 porro
alloro sale pepe

SCALDATE *il brodo vegetale.*
PELATE *le patate, pulite i funghi, eliminate le guaine più dure e la parte terminale del porro.*
AFFETTATE *con la mandolina i porri, i funghi e le patate.*
METTETE *in casseruola il burro, le verdure e 2 foglie di alloro, fate rosolare per 3′ poi coprite di brodo vegetale bollente.*
CUOCETE *per 15′, frullate, poi aggiustate di sale e di pepe.*
COPRITE *di carta da forno una placca, distribuitevi sopra metà del grana grattugiato, appoggiate su questo i grissini, cospargete con il resto del formaggio e infornate per 6′ a 160 °C .*
SERVITE *la crema con un pezzo della "zattera" di grissini.*

3 vini per 3 menu

MENU 1
Fiano Bagnara 2015 Cantine Due Palme
Con mille soci e oltre 2500 ettari vitati, la cooperativa pugliese coniuga numeri importanti e qualità, come dimostra questo bianco: sapido, dal carattere mediterraneo, è perfetto con i piatti di pesce. Si serve a 8-10 °C. 9 euro.

MENU 2
Alto Adige Moscato Giallo Pfefferer 2015 Colterenzio
Firmato da una delle più importanti realtà cooperative altoatesine, è un bianco fragrante e disinvolto, ideale con piatti vegetariani. Si serve a 8-10 °C. 8,50 euro.

MENU 3
Verduno Pelaverga Speziale 2015 Fratelli Alessandria
Un rosso raro, frutto dell'antico vitigno autoctono piemontese pelaverga. Il nome è un omaggio al suo carattere tipicamente speziato. È indicato con i funghi. Si serve a 14-16 °C. 12 euro.

Scelti per voi da Valentina Vercelli

Carpaccio caldo agrodolce

TEMPO 10 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g manzo a fettine
150 g finocchio
10 g pinoli
10 g noci
4 fichi secchi
aceto di mele
olio extravergine di oliva
sale

TRITATE *grossolanamente le noci, i pinoli e i fichi secchi.*
TAGLIATE *a dadini il finocchio.*
ROSOLATE *per 5′ il finocchio in 4 cucchiai di olio, aggiungete il trito di frutta secca, un pizzico di sale, uno spruzzo di aceto di mele, mescolate e lasciate insaporire per pochi secondi a fuoco moderato.*
APPOGGIATE *su questo intingolo le fettine di manzo, appena arricciate, coprite e spegnete: in 2′ saranno cotte; salatele poco e servitele.*

Ciambella di zucca e mela

TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
200 g polpa di zucca
100 g panna fresca
70 g zucchero di canna
25 g amaretti secchi
3 uova
1 mela Kanzi
1 arancia
burro sale

GRATTUGIATE *la zucca utilizzando una grattugia a fori larghi: con il robot sarà un lavoro di 1′.*
PELATE *la mela, eliminate il torsolo e tagliatela a pezzetti.*
SBRICIOLATE *gli amaretti e tenete da parte un cucchiaio di briciole.*
MESCOLATE *le uova con lo zucchero, gli amaretti sbriciolati, la panna e un pizzico di sale.*
AGGIUNGETE *la zucca grattugiata, le mele e la scorza grattugiata dell'arancia.*
IMBURRATE *uno stampo ad anello (ø 20 cm), infarinatelo con gli amaretti sbriciolati tenuti da parte, riempitelo con l'impasto e infornatelo a 180 °C per 20′.*
SERVITE *la ciambella con gli spicchi dell'arancia pelati a vivo.*

Tabella di marcia

1. Preparate la **ciambella** e infornatela.
2. Cuocete la crema di patate e **funghi**.
3. Preparate la "zattera" di **grissini**.
4. Saltate in padella la base agrodolce del **carpaccio**.
5. Sfornate la ciambella e decoratela con l'**arancia**.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***16 settembre***

Crema di patate
e funghi con
"zattera" di grissini
Carpaccio caldo
agrodolce
10
MINUTI
35
MINUTI
40
MINUTI
Ciambella
di zucca e mela

QVC e La Cucina Italiana insieme per raccontare la passione in cucina degli italiani

SCATTA UNA FOTO E GIOCA CON NOI

POTRAI PARTECIPARE A UNA MASTER CLASS NELLA REDAZIONE DE LA CUCINA ITALIANA E DIVENTARE IL PROTAGONISTA DI UN KITCHEN SHOW IN ONDA SU QVC

Se una delle tue passioni più grandi è cucinare, ami sperimentare e creare piatti insoliti e originali, sei una persona creativa, estrosa e solare e hai voglia di provare a vivere un'esperienza unica, accendi subito i fornelli e gioca con noi! L'opportunità è golosa, tanto quanto i piatti che ami preparare.

Ecco come partecipare al nuovo progetto di QVC e *La Cucina Italiana*:
1. Scatta una foto mentre cucini o del piatto finito, l'importante è che nella fotografia ci sia anche tu e il tuo sorriso.
2. Racconta la tua passione in cucina con una breve descrizione.
3. Condividi la tua ricetta su Instagram con l'hashtag **#cuochiconlaQ**

Tra tutte le fotografie condivise, verranno selezionate le 5 più divertenti e creative e coloro che le avranno scattate saranno invitati a Milano e coinvolti in un evento speciale che si terrà il **16 dicembre** nella redazione de *La Cucina Italiana*, ospite d'eccezione lo chef **Tommaso Arrigoni** del *Ristorante Innocenti Evasioni*.
Esperti kitchen **QVC** valuteranno le attitudini gastronomiche dei 5 fortunati che potrebbero essere scelti per diventare protagonisti di uno degli show di cucina in onda tutti i **giovedì alle 14** su **QVC**. **Cosa aspetti? Quel volto potrebbe essere proprio il tuo!**

Sintonizzati su:
Digitale Terrestre
e tivùsat canale 32
Sky canale 475

Seguici su:
www.qvc.it
facebook.com/QVCitalia
twitter.com/QVCitalia

IL CANALE CHE HA CAMBIATO IL MODO DI FARE SHOPPING

Cucina, casa, moda, accessori, gioielli, elettronica, tutto quello che desideri può essere tuo con una telefonata o un click!

QVC è la piattaforma multimediale che unisce TV, digital e mobile per un'esperienza di shopping integrata.
Ogni giorno, sette giorni su sette, *16 presenter affiancati da ospiti esperti diventano amici e personal shopper e accompagnano il telespettatore alla scoperta dei migliori brand italiani e internazionali attraverso show che uniscono l'intrattenimento ai consigli per gli acquisti.*
17 ore di diretta quotidiana e Shopping Assistant 24 ore su 24 *a disposizione per scegliere e acquistare marchi accuratamente selezionati comodamente via telefono, pc o smartphone.*
Oltre alla TV (canale 32 del Digitale Terrestre e Tivùsat, canale 475 di Sky) lo shopping firmato QVC prosegue anche su qvc.it*, dove è possibile scoprire tutti i prodotti a catalogo con informazioni dettagliate, recensioni dei clienti e contenuti speciali creati appositamente per gli utenti.*
Su QVC puoi trovare tutto quello che ami *per te e la tua casa. Un nuovo modo di fare acquisti semplice, comodo e divertente.*

Per te subito 15€ per fare il primo acquisto su QVC*

1

PER UN NATALE FIRMATO QVC

Natale si avvicina e **QVC** dedica agli appassionati di cucina un programma speciale in onda tutti i giovedì alle ore 14, ricco di consigli e segreti per creare piatti perfetti per le occasioni di festa. E per chi è alla ricerca di un regalo, 3 suggerimenti firmati **QVC**:
1. Biscuits, della linea **Marcato Design**, è la macchina per fare i biscotti in casa, dispone di 20 trafile per ottenere altrettante forme di biscotti, una per ogni occasione dell'anno.
2. Pasta Maker Plus di **Philips** è la macchina perfetta per fare la pasta fresca in 10 minuti e arriva a casa completa di 6 dischi.
3. Flex Set di **Stoneline** si compone di 8 pezzi tutti antiaderenti e resistenti, grazie allo speciale rivestimento in microgranulato di pietra che permette di preparare ogni ricetta senza aggiunta di grassi.

2

3

** Buono valido fino 31/03/2017 da utilizzare chiamando l'840.88.44.00 e comunicando il tuo codice sconto: **QVC**. Per chiamate da rete fissa scatto alla risposta di 0,12 euro, per chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato. Promo non cumulabile con altre in corso.*

Gelatine di frutta

UN PENSIERO SPECIALE DA OFFRIRE AGLI AMICI PER UN INVITO A CENA O COME **PICCOLO CADEAU**. PREPARATO COL CUORE MA SOPRATTUTTO CON LE VOSTRE MANI

RICETTA WALTER PEDRAZZI **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTO RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

LA RICETTA

Ingredienti per circa 20 gelatine di frutta:
250 g *zucchero semolato grosso più un po'*
200 g *frutta frullata e filtrata (come fragole, frutti di bosco e arance)*
12 g *succo di limone*
7 g *pectina (disponibile nei negozi di cake design)*
Strumenti necessari: *termometro da cucina*

Mescolate in una ciotola 50 g di zucchero con la pectina (se non avete una bilancia abbastanza precisa, calcolatene 1 cucchiaino raso). Portate a bollore in una casseruola la frutta frullata e filtrata (scegliendone soltanto un tipo) con 200 g di zucchero. Togliete lo sciroppo di frutta dal fuoco, incorporatevi il mix di zucchero e pectina, quindi riportate a bollore finché il liquido non avrà raggiunto i 108-110 °C. Spegnete, mescolatevi il succo di limone, infine distribuite tutto in stampi multipli di silicone. Attendete che la superficie si rapprenda leggermente, poi coprite con un foglio di pellicola e fate rassodare per almeno 24 ore in un luogo fresco. Passate le gelatine ottenute nello zucchero e lasciatele asciugare per altre 24 ore.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***20 settembre***

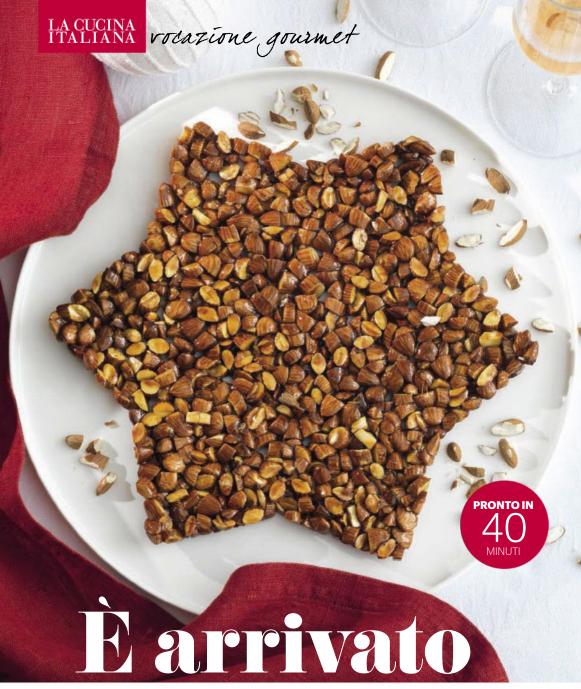
DETTAGLI UTILI

Potete preparare le gelatine sia con la frutta fresca sia con quella surgelata, oppure con succhi di frutta, per esempio di arancia, pera, pesca o melagrana. Una volta pronto lo sciroppo di frutta e zucchero, è necessario aggiungervi un prodotto che ne favorisca la gelificazione, come la pectina (18-20 g per 500 g di succo o frutta frullata) o un gelificante per confetture (50 g per 500 g di succo o frutta frullata), disponibile nei negozi di articoli biologici. Gli stampi più adatti sono quelli multipli in silicone, rotondi, ovali o quadrati (profondità 1,5-2 cm, lato o ø 2-3 cm). Per praticità potete usare un unico stampo, foderato di carta da forno, e tagliare il composto una volta rassodato. Le gelatine vanno poi conservate in una scatola ermetica in un luogo fresco e asciutto.

PRONTO IN 40 MINUTI

È arrivato Babbo Bencetti!

IL CROCCANTE HA IMPARATO A FARLO DAL PAPÀ, CHE LO STENDEVA SUL TAVOLO DI MARMO DELLA CUCINA DI CASA. OGGI È UN SUO CAVALLO DI BATTAGLIA. LO CONDIVIDE CON GLI AMICI E **OGNI ANNO**, A DICEMBRE, LO PORTA IN REDAZIONE

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

IL LETTORE IN REDAZIONE

RENATO BENCETTI
Professione, fotolitista. Non uno qualunque, però: Bencetti, come lo chiamiamo in redazione (siamo nella foto con lui), è il fotolitista del nostro giornale da una quarantina di anni. Gli ingredienti, i piatti, le tavole, i volti di cuochi e personaggi... tutto passa sotto l'occhio attento del suo team, che mese dopo mese mette a punto i colori delle immagini, calibrandole e preparandole per la stampa finale. Ogni anno, in un giorno a sorpresa verso metà dicembre, il signor Bencetti arriva con un carico di croccante, la sua specialità, che offre a tutti noi per festeggiare. Quando lo vediamo arrivare, è ormai un rito esclamare: "Adesso è davvero Natale!". Eccolo qui, il croccante di Bencetti, ricco di tutto il meglio che la buona cucina può offrire: qualità, preparazione perfetta, cura dei particolari, ricordi di famiglia e, soprattutto, convivialità e allegria.

1

2

8

LA RICETTA

Croccante di mandorle

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6-7 PERSONE
250 g mandorle con la buccia
125 g zucchero

1 SPEZZETTATE *le mandorle tagliandole in tre con un coltellino.*
2 SCIOGLIETE *lo zucchero in una casseruola con un cucchiaio di acqua, a fuoco medio e mescolando.*
3-4 CUOCETE *per circa 4-5′ e, quando lo zucchero si sarà sciolto e comincerà a diventare bruno, aggiungete le mandorle spezzettate. Mescolatele nel caramello e lasciatele cuocere a fuoco basso per 1-2′.*
5 VERSATELE *in uno stampo antiaderente (noi abbiamo utilizzato uno stampo a stella di 30 cm di diametro).*
6-7-8 SCHIACCIATELE, *aiutandovi con un batticarne, in modo da distribuirle in uno strato uniforme. Con un cucchiaio rifinite le punte della stella, per ottenere una forma perfetta. Lasciate raffreddare il croccante per 15-20′ poi sformatelo.*

IL VINO *Il signor Bencetti suggerisce di accompagnare il suo croccante con un Vin Santo.*

PICCOLE ASTUZIE

Per essere sicuri che il croccante si stacchi bene dallo stampo, ungetelo con una goccia di olio di semi prima di versarvi le mandorle caramellate. Ungete anche il batticarne: sarà più facile stendere le mandorle. Ricordatevi di sciacquare subito la pentola del caramello con acqua bollente.

BRINDISI IN CUCINA CON UN **OSPITE D'ECCEZIONE**

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***3 novembre***

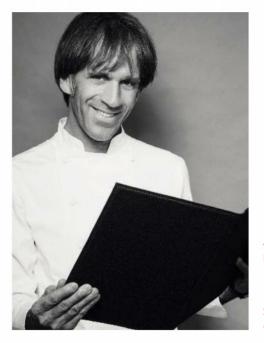
LO STILE IN TAVOLA
Calici Bormioli Rocco, piatto ASA Selection, tovaglia Le Jacquard Français.

OLDANI INTERPRETA LA TRADIZIONE

Quando il cardo è al cucchiaio

CON UNA TRASFORMAZIONE TOTALE L'**ANIMA CORIACEA** DI UN ORTAGGIO TRA I PIÙ RUSTICI DIVENTA CEDEVOLE E CREMOSA

RICETTA DAVIDE OLDANI **PREPARAZIONE** DAVIDE NOVATI
A CURA DI LAURA FORTI **RITRATTO** SEBASTIANO ROSSI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

Cambio di look
Dalla pirofila conviviale alla presentazione singola, in stile nouvelle cuisine

Un'interpretazione ricercata nobilita la preparazione contadina

LO CHEF
DAVIDE OLDANI
Ideatore della Cucina POP Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

LA RICETTA TRADIZIONALE

Questi piccoli cardi gratinati al forno sono una specialità leccese, ma tutta la Puglia è terra di grande generosità per le verdure. La tradizione della regione le valorizza in piatti spesso molto semplici che regalano agli ortaggi il ruolo di protagonista, insieme con l'oro dell'olio extravergine di oliva.

LA RICETTA D'O

Crema bruciata di cardi e pera

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,5 kg cardi
500 g latte
20 g amido di mais
7 tuorli – **3** uova – **1** pera – timo
limone – zucchero semolato – sale

1 MONDATE *i cardi, tagliateli a pezzi di circa 10 cm e lessateli in acqua bollente salata, con qualche goccia di succo di limone per 1 ora. Scolateli e tenetene da parte 100 g. Frullate gli altri, strizzate il purè ottenuto e passatelo al setaccio. Ponete il purè in un colino foderato con una garza e lasciatelo sgocciolare per 1 ora.*
2 PORTATE *a bollore il latte, unitevi l'amido e cuocete per 2'. Spegnete, aggiungete uova e tuorli, amalgamate bene quindi incorporate alla crema 250 g di purè di cardi ben sgocciolato; aggiustate di sale e frullate con un colpo di mixer a immersione. Versate il composto in stampini piatti (ø 15 cm) alti almeno 2 cm. Tagliate a dadini i cardi rimasti (tranne 4 per la decorazione) e metteteli nella crema. Infornate a bagnomaria a 120 °C per 35-40'.*
3 SBUCCIATE *intanto la pera, tagliatela a spicchi. Sciogliete in padella un cucchiaio di zucchero e, quando comincia a colorirsi, caramellatevi gli spicchi di pera. Sfornate le creme, spolverizzatele di zucchero su metà della superficie e bruciatele con l'apposito cannello; completatele con un pezzetto di cardo, la pera e foglioline di timo.*

LE INNOVAZIONI *Delicato,* **elegante**, *creativo: questi gli aggettivi che descrivono il piatto il quale, senza acciughe e con l'aggiunta delle uova, raggiunge un nuovo equilibrio che piacerà ai vegetariani. Eliminati capperi e olive, la sapidità è molto ridotta e l'aromaticità è affidata al timo.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***12 settembre***

Carnucieddi

IMPEGNO Facile **TEMPO** 50'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg cardi non troppo grossi
100 g olive nere pugliesi
3-4 acciughe dissalate
pecorino grattugiato – pangrattato
capperi dissalati – prezzemolo – pepe
olio extravergine di oliva – sale

Mondate i cardi, tagliateli a pezzetti e lessateli per 15-20' in acqua bollente poco salata. Scolateli e disponeteli a strati in una pirofila, alternandoli con qualche cappero, le acciughe a pezzetti, le olive snocciolate e tagliuzzate e foglie di prezzemolo sminuzzate.
Spolverizzate la superficie con pecorino e pangrattato; unite sale, pepe e un filo di olio, quindi infornate a 200 °C per 15'.

1

2

3

Uovo in raviolo

AL SAN DOMENICO DI IMOLA, LOCALE DI CULTO DEGLI ANNI SETTANTA, FU CREATA QUESTA SCENOGRAFICA RICETTA, INCONTRO GENIALE DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE, DIVENTATA SUBITO UN **BEST SELLER**. LA SI PUÒ ASSAGGIARE ANCORA OGGI DALLA MANO DELLO STESSO CHEF. O FARLA IN CASA SEGUENDOCI

RICETTA GIOVANNI ROTA **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

In principio era Nino Bergese, proprietario e cuoco del ristorante La Santa, a Genova, dopo aver governato le cucine delle grandi casate piemontesi. Il solo, negli anni Sessanta, che avesse familiarità con tournedos Colbert, sogliole Mirabeau, soufflé di ostriche e petits Bénédictine, in mezzo alle trattorie dell'epoca e alle tristi copiature francesizzanti dei Grand Hotel. Gelosissimo dei suoi segreti, era noto per ammettere in cucina solo lavapiatti. Perciò sembrò un vero miracolo quando, nel 1970, Gianluigi Morini lo convinse a trasferirsi a Imola e portare la sua mano all'aprendo San Domenico. Un ristorante ricco di argenti, cristalli, splendida cantina, benedetto dall'inimitabile savoir faire del proprietario. La consegna era restare nei canoni della grande tradizione classica rinnovandola con intelligenza. A fianco del burbero chef, Morini, da diplomatico, mise un giovane di buona volontà e talento, Valentino Marcattilii. Sette anni dopo, alla morte del maestro, Marcattilii partì in missione nelle cucine più rinomate di Francia, dove era in corso un'evoluzione gastronomica battezzata, poi, *Nouvelle Cuisine*. Al ritorno, stavolta da executive chef, l'alunno superò il maestro con piatti che fondevano creazioni fantasiose con una solida base classica. Tra cui questo Uovo in raviolo, datato 1974, diventato subito il piatto-vedetta del ristorante e tuttora presente a grande richiesta nel menu. Timonato, ora come allora, da Valentino Marcattilii, a dimostrazione che il buono non invecchia.

È UN PIATTO COMPLETO: PASTA, UOVA, VERDURA E FORMAGGIO

PIÙ BUONO
La ricetta originale prevede, in stagione, l'aggiunta di tartufo bianco.

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora di riposo della pasta
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g spinaci freschi
150 g ricotta soda – **100 g** farina 00
100 g burro – **100 g** grana grattugiato
50 g semola rimacinata di grano duro
5 tuorli – **2** uova – noce moscata
olio extravergine di oliva – sale – pepe

UNITE *la farina e la semola in una ciotola.* **SBATTETE** *un uovo con un tuorlo, 15 g di acqua e un cucchiaino di olio; versate il composto sulle farine e impastate prima con la punta delle dita per agglomerare farine e liquidi, poi con le palme delle mani ottenendo un panetto liscio ed elastico. Sistematelo in una ciotola, avvolgete nella pellicola e ponete in frigo per circa 1 ora.* **MONDATE** *gli spinaci, lessateli in acqua bollente leggermente salata per 3', poi scolateli, raffreddateli in acqua fredda e strizzateli con cura per eliminare completamente l'acqua, altrimenti il ripieno risulterà troppo umido. Tritateli con il coltello, senza frullarli, e mescolateli in una ciotola con la ricotta, 50 g di grana, un uovo, un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata (ripieno).* **TIRATE** *la pasta in sfoglie spesse 1 mm, poi ricavatene 4 dischi (ø 13 cm) e altri 4 (ø 14 cm): potete usare il bordo di due ciotole delle misure indicate, ritagliando la pasta con un coltello.* **SPENNELLATE** *con l'acqua i dischi più piccoli e usateli come base.* **VERSATE** *il ripieno nella tasca da pasticciere e distribuitelo sui dischi-base lasciando 1 cm libero dal bordo e formando una ciambella spessa 1,5 cm, con un pozzetto al centro abbastanza ampio e profondo da contenere comodamente un tuorlo.* **ACCOMODATE** *un tuorlo intero al centro di ogni ciambella di ripieno, richiudete i ravioli con i dischi più grandi, poi premete lungo i bordi per sigillarli e rifilateli con la ciotola usata per tagliare i dischi piccoli.* **LESSATE** *i ravioli in acqua bollente salata per 2-3' senza superare il tempo indicato.* **FONDETE** *il burro in una pentolina finché non sarà spumeggiante e color nocciola.* **SCOLATE** *i ravioli con il mestolo forato, adagiateli nei piatti e conditeli subito con il grana grattugiato rimasto e il burro fuso.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***10 maggio***

Gli errori più comuni

1 Il tuorlo cola fuori dal ripieno

L'ERRORE
Lo spazio al centro del ripieno non era abbastanza ampio e profondo per contenere perfettamente il tuorlo, proteggendolo. Durante la chiusura del raviolo, la pasta lo schiaccia, rompendolo.

LA SOLUZIONE
Disponete con cura il ripieno aiutandovi con la tasca da pasticciere e scegliete uova molto fresche perché più sode e compatte.

2 Il ripieno fuoriesce dalla pasta

L'ERRORE
Il ripieno è stato disposto molto vicino al bordo di pasta o in uno strato troppo spesso. Oppure il disco di pasta superiore ha lo stesso diametro di quello inferiore e non copre il ripieno.

LA SOLUZIONE
Disponete uno strato di ripieno spesso 1,5 cm a 1 cm dal bordo. Tagliate i dischi superiori di 1 cm più grandi.

L'astuzia in più

Nella foto qui sopra è evidenziata un'insidia molto frequente: il raviolo si è intiepidito nel piatto prima di essere condito. Quindi la pasta si è asciugata, raggrinzendosi, il grana non ha aderito alla superficie e il burro è scivolato completamente sul fondo del piatto. Per un risultato perfetto condite il raviolo ancora caldissimo e umido, partendo con il grana, poi irrorandolo di burro.

3 Il tuorlo si è rassodato durante la cottura

L'ERRORE
La pasta è stata tirata troppo spessa e per cuocerla del tutto si è dovuto prolungare il tempo di cottura fino a 7-8', finendo col rassodare il tuorlo.

LA SOLUZIONE
Tirate la pasta il più sottile possibile, l'ideale è di circa 1 mm, e non superate i 2-3' di cottura.

Il buon sapore delle feste

BOCCONCINI PER I CIN CIN, RAVIOLI E RAVIOLINI, UN'OCA FARCITA COME NELLE FIABE, PESCI DI PREGIO, DOLCI NOVITÀ... **SEGUITECI IN CUCINA** E GODETEVI IL TEMPO AI FORNELLI. PORTERETE IN TAVOLA LA FELICITÀ

Fotografia Riccardo Lettieri, Styling Beatrice Prada

Tartine verticali

OVVERO COME CREARE **GIOCOSI ALBERELLI** SALATI E DOLCI CON SEMPLICI FETTE DI PANE, AMORE E FANTASIA

RICETTE GIOVANNI ROTA **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIER **STYLING** BEATRICE PRADA

Insolito

PANE PER TRAMEZZINI CON SPINACI, CAPRINO E RIBES

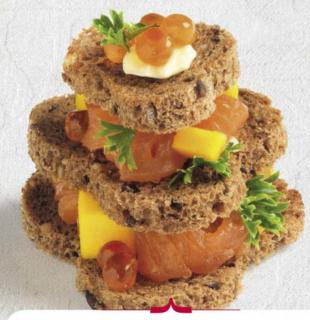
tempo: 20′ – per 1 pezzo: *15 g spinaci lessati – 15 g caprino vaccino 3 fette di pane per tramezzini – 3 chicchi di ribes – grana grattugiato olio extravergine di oliva – sale – pepe*

Ritagliate il centro di ogni fetta di pane con un tagliapasta di misura diversa (i nostri sono rotondi; ø 8 cm, 6 cm, 3 cm), spennellatele con l'olio, solo da un lato, e tostatele in forno a 190 °C per 7-8′. Strizzate gli spinaci e frullateli con il caprino, un cucchiaio di grana, un pizzico di sale e uno di pepe. Distribuite la crema di spinaci sulle fette di pane, sovrapponetele fra loro, dalla più grande alla più piccola, e decorate con i chicchi di ribes.

Casareccio

PANE BIANCO CON COPPA E ROBIOLA

tempo: 10′ – per 1 pezzo: *3 fette di pane bianco in cassetta 2 fette di coppa – 20 g robiola 2-3 grani di pepe rosa sbriciolati – burro*

Ritagliate ogni fetta di pane con un tagliapasta di misura diversa (i nostri sono a forma di fiore; ø 8 cm, 6 cm, 3 cm). Tostate il pane in padella con il burro per 30 secondi. Stendete sulla fetta di pane più grande e su quella media una fetta di coppa, la robiola e briciole di pepe rosa. Sovrapponete le tartine e finite con la fetta di pane più piccola.

Esotico

PANE AI CEREALI CON SALMONE, MANGO, BURRO SALATO

tempo: 20′ – per 1 pezzo: *20 g salmone affumicato 6-7 uova di salmone – 3 fette di pane ai cereali in cassetta 1 fetta di mango – burro salato – prezzemolo riccio*

Ritagliate ogni fetta di pane con un tagliapasta di misura diversa (i nostri sono a forma di trifoglio; ø 8 cm, 6 cm, 3 cm); tostatele in forno a 190 °C per 7-8′. Tagliate a listerelle il salmone e a dadini il mango. Imburrate la fetta di pane più grande e quella media, quindi distribuitevi il salmone, 2-3 dadini di mango e ciuffi di prezzemolo. Sovrapponete le tartine e finite con la fetta più piccola, completando con le uova di salmone.

Vegano

PANE INTEGRALE CON BARBABIETOLA E TOFU

tempo: 15′ – per 1 pezzo: *25 g barbabietola lessata*
***25 g** latte di soia non dolcificato – **15 g** tofu*
***3** fette di pane integrale in cassetta – lime*
germogli – olio di arachide – sale

Ritagliate il centro di ogni fetta di pane con un tagliapasta di misura diversa (i nostri sono quadrati; lato 8 cm, 6 cm, 3 cm). Scaldate in padella un velo di olio e friggetevi il pane per 1′. Frullate con il mixer a immersione la barbabietola, il latte di soia, un cucchiaino di succo di lime, un pizzico di sale e 75 g di olio, ricavando una maionese. Affettate il tofu e distribuitelo sulla fetta di pane più grande e su quella media, poi proseguite con gocce di maionese alla barbabietola e germogli a piacere. Sovrapponete le tartine e finite con la fetta più piccola.

Sottozero

PAN BRIOCHE CON GELATO E MELAGRANA

tempo: 15′ – per 1 pezzo: ***3** fette di pan brioche in cassetta*
***2** cucchiai di gelato alla vaniglia – **10** chicchi di melagrana*
zucchero – granella di pistacchio – burro

Ritagliate ogni fetta di pane con un tagliapasta di misura diversa (i nostri sono esagonali; ø 8 cm, 6 cm, 3 cm). Spolverizzate le fette di pane con lo zucchero, spennellatele con poco burro fuso e infornatele sotto il grill a 200 °C per 5′. Sistemate un cucchiaio di gelato, ben freddo, sulla fetta di pane più grande e su quella media. Sovrapponete le tartine e finite con la fetta più piccola. Decorate con chicchi di melagrana, granella di pistacchio o altra frutta secca a piacere.

Caramellato

PAN BRIOCHE CON PANNA, ARANCIA E AMARETTI

tempo: 10′ – per 1 pezzo: ***20 g** panna montata*
***3** fette di pan brioche in cassetta*
***1** fetta di arancia – **5** amaretti piccoli o **1** grande spezzettato*
zucchero – burro

Ritagliate il centro di ogni fetta di pane con un tagliapasta di misura diversa (i nostri sono a forma di stella; ø 8 cm, 6 cm, 3 cm). Sciogliete in una padella una noce di burro con 2 cucchiai di zucchero e caramellatevi il pane per 1′. Tagliate l'arancia in 5-6 dadini. Spalmate un cucchiaio di panna sulla fetta di pane più grande e su quella media, poi distribuitevi i cubetti di arancia e 3-4 amaretti. Sovrapponete le tartine e finite con la fetta più piccola, decorandola con un ciuffo di panna e un amaretto.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'**8 settembre***

The UNFORGETTABLES

SEI RICETTE DI CLASSICI INDIMENTICABILI. DA ESEGUIRE A REGOLA D'ARTE COME I LEGGENDARI BARTENDER DEL PASSATO. PER SORPRENDERE CON DRINK RICCHI DI **GLAMOUR**

COCKTAIL DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE
TESTI ANGELA ODONE **FOTO** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 SHIRLEY TEMPLE

Creato all'inizio degli anni '30 per i vacanzieri delle isole Hawaii dal barman del Royal Hawaiian Hotel. Rende omaggio alla giovanissima star di Hollywood tutta boccoli. Dolce e dissetante, è considerato una delle pietre miliari degli analcolici.

2 NEGRONI

Firenze, anni '20, Caffè Casoni. Il conte Camillo Negroni, assiduo frequentatore del caffè, ordina il suo aperitivo preferito, il Milano-Torino, corretto, però, da una dose di gin. Il barman Fosco Scarselli che lo esegue sostituisce anche la scorza di limone con una fetta di arancia per distinguerlo. Nasce così uno dei cocktail di maggior successo.

3 COCKTAIL CHAMPAGNE

Un drink storico, molto semplice ma ricco di fascino e di eleganza. Le fonti raccontano che forse fu creato dal giornalista John Dougherty durante una gara di cocktail a New York, alla fine del 1800. Da allora non ha mai perso la sua allure.

4 STINGER

Le origini sono incerte. Forse fu inventato sulle grandi navi da crociera durante gli anni del proibizionismo. Insieme agli speakeasy (i famosi locali clandestini nei quali per entrare bisognava dire una parola d'ordine) le navi erano una zona franca dove poter consumare alcolici.

5 BRAMBLE

Una fortunata creazione di Dick Bradsell, pioniere della miscelazione moderna e bartender del Fred's Club di Soho. Sono gli anni '80, quelli in cui Londra diventa una delle capitali dell'arte della "mixology" e questo cocktail è uno tra quelli che meglio rappresenta l'epoca.

6 FLORIDA

Nasce negli anni '30 come long drink alcolico a base di gin. Soltanto nel Dopoguerra diventa un classico analcolico. Anche questo cocktail, come gli altri del servizio, è codificato dall'International Bartenders Association (IBA).

Le ricette *alla pagina seguente*

1 SHIRLEY TEMPLE

Ingredienti per 1 cocktail
18 cl ginger ale
2 cl sciroppo di granatina
ciliegina sciroppata – arancia – ghiaccio

Riempite un bicchiere alto di ghiaccio, unite lo sciroppo di granatina e il ginger ale, mescolate delicatamente con un cucchiaino lungo (bar spoon) e decorate con una ciliegina sciroppata e con una fetta di arancia.

2 NEGRONI

Ingredienti per 1 cocktail
3 cl vermut rosso
3 cl gin – 3 cl Campari
arancia – ghiaccio

Riempite di ghiaccio un tumbler per raffreddarlo, scolate l'acqua che si formerà e poi versate vermut, gin e Campari. Mescolate con un cucchiaino lungo e completate con una fetta di arancia.

Questi drink sono stati preparati, assaggiati e fotografati per voi nella nostra cucina il ***5 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA Tumbler del Negroni Spiegelau, coppa dello Stinger IVV, tutti gli altri bicchieri LSA International.

3 COCKTAIL CHAMPAGNE

Ingredienti per 1 cocktail
12 cl Champagne
2 cl Cognac
zolletta di zucchero
angostura
arancia
ciliegina sciroppata
ghiaccio

Riempite una coppa con cubetti di ghiaccio per raffreddarla. Eliminate il ghiaccio e accomodatevi una zolletta bagnata con 4-5 gocce di angostura. Versate il Cognac e poi lo Champagne freddo. Completate con una fettina di arancia e una ciliegina sciroppata.

4 STINGER

Ingredienti per 1 cocktail
5 cl Cognac
2 cl crema di menta
ghiaccio
menta

Riempite una coppa con cubetti di ghiaccio per raffreddarla. Versate il Cognac e la crema di menta nello shaker con qualche cubetto di ghiaccio e agitate, in modo che la crema di menta si sciolga nel Cognac. Eliminate il ghiaccio dalla coppa. Filtrate lo Stinger nella coppa fredda e decorate con una fogliolina di menta.

5 BRAMBLE

Ingredienti per 1 cocktail
4 cl gin
1,5 cl succo di limone
1,5 cl liquore di mora
1 cl sciroppo di zucchero
limone – ghiaccio – more

Avvolgete 5-7 cubetti di ghiaccio in un canovaccio e pestateli con il batticarne per ridurli in schegge irregolari. Raccogliete nello shaker il succo di limone, lo sciroppo di zucchero, il gin e qualche cubetto di ghiaccio. Shakerate e versate filtrando in un bicchiere basso tipo tumbler pieno di schegge di ghiaccio. Completate versando il liquore di mora e decorate con more e fettine di limone.

6 FLORIDA

Ingredienti per 1 cocktail
4 cl succo di pompelmo
2 cl succo di arancia
2 cl succo di limone
2 cl soda – 2 cl sciroppo di zucchero
arancia – limone – menta – ghiaccio

Shakerate energicamente i succhi e lo sciroppo di zucchero con ghiaccio. Filtrate nel bicchiere colmo di nuovo ghiaccio e completate con la soda. Decorate con foglioline di menta e fettine di arancia e di limone.

PROVATI PER VOI

CAMPARI
Nato a Novara nel 1860, è rimasto immutato nel tempo: un mix segreto di frutta, piante ed erbe aromatiche lasciato in infusione in alcol e acqua per un sapore gradevolmente amaro. *www. camparigroup.com*

GIN MARE
Aromatico e leggermente balsamico, restituisce anche nei cocktail i profumi del Mediterraneo: basilico, timo, rosmarino, agrumi, ginepro, coriandolo, cardamomo... *www.ginmare.com*

CHAMPAGNE DEUTZ
Elegante e ricco, ha una struttura che ben si sposa con il Cognac. Le note di frutta bianca rinfrescano e ingentiliscono il cocktail. *www.champagne-deutz.com*

COGNAC MARTELL
Profuma di pepe nero, coriandolo e bacche rosse, composta di fichi e frutta secca, cera d'api e legno di sandalo. Regala un tocco vellutato allo Champagne. *www.martell.com*

VERMUT RISERVA CARLO ALBERTO
La frutta e le spezie della formula rendono particolare il Negroni: sentirete il ricordo della ciliegia, del tarassaco e della menta. *www.riserva carloalberto.com*

1

RICETTE ISA MAZZOCCHI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

La magia del pranzo di NATALE

L'ATMOSFERA È SOSPESA: LA TOVAGLIA PIÙ BELLA, I BICCHIERI PREZIOSI, LE POSATE SCINTILLANTI. A TAVOLA, GRANDI E PICCOLI ATTENDONO CHE DALLA CUCINA INIZI LA SFILATA DEI **PIATTI PIÙ AFFETTUOSI** DELL'ANNO

Con i ritagli
di pasta fate
delle **piccole stelle**
da aggiungere
nel brodo bollente
prima di servire:
cuoceranno
in un minuto.

Le ricette
alla pagina seguente

1 Terrina di zucca e ricotta

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30′

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
700 g ricotta vaccina
600 g polpa di zucca
200 g prosciutto crudo a fette sottili
150 g farina di riso – **5** uova
1 cespo di indivia belga – **1** melagrana
brodo vegetale – pandoro – indivia riccia
burro – olio extravergine di oliva
sale fino e grosso – pepe

RIDUCETE *la polpa di zucca a dadini e rosolatela in padella con un filo di olio per 10′, poi unite una presa di sale grosso, bagnate con 2 mestoli di brodo vegetale e proseguite la cottura per altri 15′. Frullate in crema.*
LAVORATE *la ricotta con un pizzico di sale fino a renderla cremosa, poi unite la zucca frullata, 5 uova e la farina di riso. Aggiustate di sale, se serve.*
IMBURRATE *perfettamente uno stampo ovale con una capacità di 1,5 litri e disponete una striscia di carta da forno sul fondo facendola debordare, per aiutarvi quando dovrete sformare la terrina. Potete anche usare uno stampo da plum cake con la stessa capacità (30x10 cm, h 8 cm).*
DISTRIBUITE *il composto nello stampo e disponetelo su una placca con i bordi un po' alti, versate nella placca la quantità di acqua calda che serve ad arrivare a metà dell'altezza dello stampo e cuocete a bagnomaria nel forno a 150 °C per 45′ circa.*
RIDUCETE *1-2 fette di pandoro in dadini.*
ROSOLATE *il prosciutto a filetti in casseruola fino a quando non sarà diventato croccante, poi toglietelo, unite i dadini di pandoro e fateli dorare.*

PREPARATE *un'insalatina con l'indivia belga e la riccia e conditela con olio, sale, pepe e chicchi di melagrana.*
SERVITE *la terrina con i dadini di pandoro, le striscioline di prosciutto e l'insalata con la melagrana.*

2 Raviolini di cappone in brodo alla cannella

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 3 ore

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
2 kg 1 cappone – **600 g** farina – **12** tuorli
4 uova – pangrattato – sedano – carote
cipolla – aglio – cannella in stecca
gambi di prezzemolo – burro
olio extravergine – sale fino e grosso

EVISCERATE, *strinate e lavate perfettamente il cappone. Disossatelo conservando gli ossi e le frattaglie. Tenete da parte il petto: servirà per preparare l'oca ripiena che trovate alle pagine successive, oppure per cucinare un'altra ricetta. Se chiedete al vostro macellaio di disossare il cappone per voi, fatevi consegnare anche ossi e frattaglie.*
DIVIDETE *una cipolla a metà e abbrustolitela dalla parte del taglio in una padella antiaderente rovente per 5-8′.*
PREPARATE *il brodo: raccogliete in una casseruola capiente piena di acqua 2 gambi di sedano, 2 carote, la cipolla abbrustolita, una stecca di cannella, uno spicchio di aglio con la buccia, 8-10 gambi di prezzemolo, una presa di sale grosso, la carcassa, gli ossi e tutte le frattaglie del cappone e fate bollire sulla fiamma al minimo mentre preparate il resto.*
IMPASTATE *la farina con i tuorli e 3 uova, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale fino. Formate una palla, raccoglietela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciate riposare per 30′.*
DISOSSATE *le cosce e privatele della pelle, ma conservatela. Riducete la polpa in tocchetti.*
FATE *sciogliere la pelle delle cosce di cappone in una casseruola con 2 noci di burro, poi unite la polpa delle cosce a tocchetti e rosolate tutto sulla fiamma media per 30′.*
ELIMINATE *parte del grasso, salate con poco sale grosso, bagnate con 3 mestoli di acqua fredda, fate riprendere il bollore, coprite con il coperchio, riducete la fiamma al minimo e cuocete per 1 ora controllando che il liquido non si asciughi del tutto: se fosse necessario, unite un mestolino di brodo durante la cottura.*
ELIMINATE *la pelle del cappone. Filtrate il sugo di cottura e "asciugatelo" con 3 cucchiai di pangrattato. Frullate la carne abbastanza finemente, unitela al sugo "asciugato", aggiungete un uovo e mescolate bene ottenendo una farcia malleabile.*
STENDETE *la pasta in una sfoglia molto sottile. Distribuite il ripieno in palline più piccole di una nocciola. Ricoprite con altra sfoglia, premete delicatamente intorno alla farcia per far uscire l'aria, sigillate bene e ritagliate i raviolini con un piccolo tagliapasta (ø 2 cm).*
FILTRATE *il brodo attraverso un colino fine e riportatelo sul fuoco.*
TUFFATE *i raviolini nel brodo fremente e cuoceteli per 2-3′ al massimo. Trasferite tutto nella zuppiera e servite direttamente in tavola.*

3 Millefoglie di patate

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
1 kg patate gialle
350 g patate viola – latte – burro – salvia
rosmarino – olio extravergine di oliva
sale fino e grosso – pepe

MONDATE *tutte le patate.*
TAGLIATE *la metà delle patate gialle in tocchi e lessatele per 20′ in acqua non salata.*
TAGLIATE *il resto delle patate gialle e tutte le patate viola in fettine molto sottili, se possibile usando la mandolina; disponetele in uno strato singolo, su una placca foderata di carta da forno, salatele, ungetele di olio, profumatele con qualche foglia di salvia e qualche rametto di rosmarino e infornatele a 180 °C per 5-6′.*
SCHIACCIATE *le patate lessate e conditele con una noce generosa di burro, 3-4 cucchiai di latte e un pizzico di sale; mescolate con la frusta fino a ottenere un purè. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere.*
MONTATE *12 piccole millefoglie alternando le patate gialle e le patate viola con il purè. Decorate a piacere l'ultimo strato formando un piccolo fiore con le fettine di patata. Completate con una macinata di pepe, qualche granello di sale grosso e decorate con aghi di rosmarino.*

Le patate diventano originali con il **tocco fumé** del sale di Maldon affumicato, aggiunto alla fine.

3

Arricchita con **frutta secca** mista, questa ricetta diventa un ottimo secondo piatto vegano

Le ricette
alla pagina seguente

4 Involtini di bietola con crema di ceci

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
600 g carote colorate
200 g farina di ceci
200 g topinambur
12 foglie di bietola non troppo grosse a costa rossa – **2** carciofi
brodo vegetale – rosmarino – timo – alloro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *le carote, i carciofi e i topinambur: tagliateli rispettivamente in bastoncini, in spicchi e a fettine. Sbollentateli insieme in acqua salata per 3-4′.*
IMMERGETE *le foglie di bietola nell'acqua bollente tenendole per i gambi e toglietele subito: questa operazione serve solo a far sì che le foglie si pieghino agevolmente durante il confezionamento degli involtini, senza spezzarsi. Separate i gambi e sbollentate anch'essi per 1-2′.*
DISTENDETE *le foglie di bietola su un foglio di carta da forno.*
RACCOGLIETE *60 g di olio in una casseruola e scaldatelo. Poi versatevi a pioggia la farina di ceci e mescolate bene con la frusta; unite 5-6 aghi di rosmarino, qualche fogliolina di timo, una foglia di alloro, 320 g di brodo e continuate a mescolare fino a ottenere una crema liscia. Salate ed eliminate l'alloro.*
SPALMATE *le foglie di bietola con la crema di ceci, mentre è ancora calda.*
DISTRIBUITEVI *le carote, i carciofi, i topinambur e i gambi di bietola, avvolgete e chiudete gli involtini. Trasferiteli con la carta da forno su una placca e infornateli a 180 °C per 2-4′: dovranno solo intiepidirsi.*
DISPONETE *gli involtini sul piatto di portata, irrorate con un filo di olio e completate a piacere con un pizzico di sale e una macinata di pepe.*

5 Oca ripiena

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 3 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
3,4 kg 1 oca già pulita e strinata
1,7 kg 4 mele cotogne
600 g polpa di petto di pollo
280 g polpa di petto di cappone
80 g uvetta
1 bustina di zafferano
alloro – zucchero – mostarda di frutta mista
vino bianco secco – aglio – burro
brodo vegetale – infuso di camomilla
olio extravergine di oliva – sale – pepe

AMMOLLATE *l'uvetta nell'infuso di camomilla.*
MONDATE *le mele cotogne e riducetele a dadini; rosolateli in padella con una generosa noce di burro, l'uvetta sgocciolata e un cucchiaio di zucchero per 3-4′.*
SCIOGLIETE *in 200 g di brodo lo zafferano.*
RIDUCETE *pollo e cappone in tocchetti. Frullateli con un pizzico di sale e una macinata di pepe.*
UNITE *a filo, continuando a frullare, come se doveste preparare una maionese, 200 g di olio e poi il brodo allo zafferano.*
MESCOLATE *il pollo frullato con le mele rosolate, aggiustate di sale e pepe, ottenendo una farcia.*
LAVATE *molto bene l'oca, asciugatela, poi salate e pepate generosamente la superficie esterna e interna. Infine disponete all'interno 3 foglie di alloro e riempite con la farcia.*
CUCITE *con ago e filo l'apertura superiore e inferiore, poi legate zampe e ali con lo spago da cucina in modo che l'oca mantenga la forma in cottura. Inserite tra lo spago e la polpa qualche foglia di alloro. Accomodate l'oca su una placca unta di olio e unite 3-4 spicchi di aglio con la buccia. Ungete l'oca di olio, coprite tutto con un foglio di alluminio e infornate nel forno statico a 180 °C per 1 ora.*
SFORNATE *l'oca, eliminate parte del grasso e bagnate con mezzo litro di vino bianco. Infornate nuovamente e cuocete per un'altra ora. Bagnatela quindi con il sugo di cottura e un mestolo di brodo vegetale e infornatela ancora per 30′.*
SFORNATE *l'oca ripiena, trasferitela sul piatto di portata e fatela riposare coperta con un nuovo foglio di alluminio per 30′. Nel frattempo filtrate il sugo di cottura, versate un mestolino di acqua sulla placca ancora calda per deglassarla, filtrate anche questo liquido e mescolate bene i due sughetti. Fate intiepidire il mix di sughetti ed eliminate il grasso superficiale. Infine scaldate nuovamente.*
SERVITE *l'oca ben irrorata con il sugo accompagnandola con la mostarda di frutta.*
LA SIGNORA OLGA *consiglia di mostrare agli ospiti l'oca ripiena e poi di riportarla in cucina per dividerla in porzioni: staccate le cosce e poi separate le sovracosce dai fusi nel punto di giuntura. Staccate le ali. Incidete il petto lungo la linea mediana, ricavate la polpa e dividetela in più porzioni. Accomodate tutti i pezzi ricavati sul piatto di portata insieme al ricco ripieno e servite come indicato nella ricetta.*

La ricetta
alla pagina seguente

6 Alberello di bignè con crema al limone

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

Bignè
150 g farina
120 g burro più un po'
5 uova zucchero – sale

Crema al limone
500 g panna fresca
300 g zucchero
50 g burro
16 g gelatina alimentare in fogli
6 uova **4** limoni **1** baccello di vaniglia

Per completare
ribes foglioline di limone
zucchero semolato e a velo

Bignè

RACCOGLIETE *200 g di acqua in una casseruola, unite il burro, un pizzico di sale e uno di zucchero. Portate sul fuoco e mescolate fino a quando il burro non si sarà sciolto.*
TOGLIETE *la casseruola dal fuoco e unite la farina, tutta in un colpo, mescolate energicamente fino a quando non si sarà formata una palla che si staccherà dalle pareti. Riportate sul fuoco per 2' al solo scopo di asciugare leggermente la pasta.*
TRASFERITE *la pasta in una ciotola e fate intiepidire per una decina di minuti. Iniziate a lavorare con le fruste elettriche, o meglio con la planetaria, e unite le uova: aggiungete il successivo solo quando il precedente è perfettamente incorporato. Alla fine dovrete ottenere una pasta che, se sollevata con il cucchiaio, forma un nastro.*
IMBURRATE *una placca da forno.*
RACCOGLIETE *la pasta in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia (ø 1 cm) e formate circa 60 noci (ø 2-3 cm) sulla placca lasciando un po' di spazio tra una e l'altra. Scaldate il forno a 230 °C. Infornate, spegnete il forno e dopo 10' riaccendete a 160 °C ventilato. Sfornate dopo 15' e fate raffreddare i bignè.*

Crema al limone

METTETE *in ammollo la gelatina.*
RACCOGLIETE *in una ciotola il succo di 4 limoni (circa 200 g), la scorza grattugiata di uno, il burro, le uova, i semi raschiati dal baccello di vaniglia e lo zucchero. Cuocete su un bagnomaria caldo, ma non bollente, mescolando con la frusta fino a quando la crema non si sarà addensata. Togliete dal bagnomaria, unite la gelatina ammollata e strizzata e mescolate bene in modo che si sciolga completamente.*
FATE *raffreddare, poi unite la panna e montate tutto: otterrete una crema soffice.*
RACCOGLIETE *la crema in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e lunga tipo siringa e farcite ogni bignè facendo un piccolo forellino nella parte inferiore. Conservate la crema avanzata.*

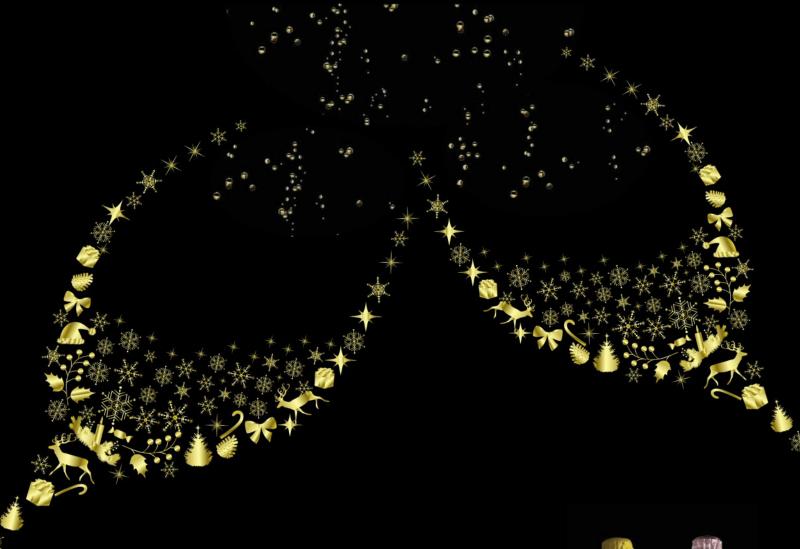
Per completare

PREPARATE *un caramello con 200 g di zucchero semolato e 30-40 g di acqua.*
MONTATE *l'alberello direttamente sul piatto di portata incollando i bignè tra di loro con qualche goccia di caramello. Poiché il caramello si rassoda rapidamente, per renderlo di nuovo liquido dovrete riportarlo sul fuoco diverse volte prima di aver completato l'alberello.*
SPOLVERIZZATE *di zucchero a velo l'alberello e decorate con piccoli ciuffetti di crema sui quali andranno appoggiati i chicchi di ribes e le foglioline di limone. A piacere completate con alchechengi disposti alla base dell'alberello.*
PIÙ FACILE *Per velocizzare e semplificare questa ricetta comprate i bignè già pronti e farciteli solo prima di comporre l'alberello.*

LA CUOCA IN CUCINA DA NOI

Seguendo le orme dei genitori, Isa Mazzocchi, con la sorella Monica e con il marito Roberto Gazzola, sommelier, continua il mestiere di "ristorare" gli ospiti che arrivano a La Palta di Bilegno, sui colli piacentini, una Stella Michelin dal 2011. È orgogliosa delle sue origini e crede nella dimensione familiare del ristorante e in un rapporto diretto e caloroso con i clienti. Amica affezionata de *La Cucina Italiana*, ha cucinato questi piatti giocando sui toni caldi del giallo e dell'oro e su sapori "morbidi" e gentili.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***12 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA Vassoi, zuppiera, piatti e piattini Richard Ginori, calici, alzate e lucine Fiorirà un giardino, portasale Mario Luca Giusti, tovaglioli Once Milano, tessuto di fondo Designers Guild, quinta di velluto bianco Dedar.

I VINI che esaltano il nostro menu di Natale

A CURA DI
SAMUEL COGLIATI

SPUMANTE

"Alfiere" Metodo Classico Zero Dosaggio Croci *(18 euro).* Un brindisi per accogliere gli ospiti e poi comincia il pranzo. Serve un vino duttile, piacevole per un aperitivo, ma adatto anche ad accompagnare il delicato antipasto di **terrina**, il gusto più deciso dei **raviolini** e la freschezza degli **involtini di bietola**. Arriva dalle colline di Castell'Arquato questo spumante a base di ortrugo, un vitigno autoctono piacentino poco conosciuto fuori dei confini regionali, ma meritevole di essere scoperto. Si serve a 10 °C.

BIANCO

Collio Chardonnay La Castellada *(27 euro).* Quando in tavola compare la **millefoglie di patate**, con la sua burrosa suadenza, è il momento di servire questo Chardonnay friulano, affinato in piccole botti di rovere e prodotto sui colli di Oslavia dai fratelli Bensa. È un vino di stile classico – quasi francese –, che ha sostanza senza mancare di eleganza; si abbina bene anche con il gusto vegetale e il tocco farinoso degli **involtini di bietola** con i ceci. Si apre un'ora prima e si serve a 12 °C.

ROSSO

Colli Piacentini Gutturnio "Tournesol" Lusenti *(27 euro).* Per la grassezza e la sontuosità dell'**oca ripiena** non c'è niente di meglio di questo Gutturnio; prodotto con uve barbera e bonarda, sui colli piacentini della Val Tidone, è un vino molto territoriale, con un carattere energico e gioviale, come la sua produttrice, Lodovica Lusenti, che ha ereditato l'azienda fondata dal papà Gaetano negli anni Sessanta. La sua spuma vivace è ottima per rinfrescare e preparare il palato al boccone successivo. Si serve a 15-16 °C.

DOLCE

Orvieto Classico Superiore "Muffa nobile" Palazzone *(27 euro, 37,5 cl).* La cremosità dell'**alberello di bignè** è qui sottolineata dall'untuosità del vino, in un ghiotto abbinamento per concordanza. Il "Muffa nobile", prodotto nella zona storica della denominazione Orvieto, è ottenuto dal grechetto, il vitigno bianco del territorio, completato da sauvignon e procanico. Al carattere fruttato ed erbaceo delle uve si somma la dolcezza data dalla "muffa nobile", che fa appassire i grappoli e che dà nome al vino. Si serve a 9-10 °C.

Terrina di zucca e ricotta

Raviolini di cappone

Involtini di bietola

Millefoglie di patate

Oca ripiena

Alberello di bignè

Successo sicuro in 90'

DALL'ANTIPASTO AL DOLCE, UN PRANZO IMPORTANTE, PRONTO (QUASI) AL VOLO. IL SEGRETO? UN'**ORGANIZZAZIONE PERFETTA**. E QUALCHE ASTUZIA DA CHEF

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** CRISTINA FABBRI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1

LE IDEE DI BEATRICE
Per le decorazioni della tavola la nostra stylist ha scelto quest'anno la pasta Fimo, che si modella facilmente e si fa indurire in forno.

Tabella di marcia

1 Tritate separatamente **i salmoni**; mettete a marinare quello fresco.
2 Rosolate il **porro** e sbollentate le **foglie di verza**.
3 Aprite a libro il **merluzzo**, farcitelo, arrotolatelo nella verza e infornatelo.
4 Cuocete **finocchi e porro**.
5 Tostate le **fette di pandoro**, preparate la **salsa di lamponi**, montate la **panna** e mescolate metà di entrambi i composti.
6 Assemblate la **torta di pandoro** e mettetela in frigo.
7 Preparate la **farcia** di salmone e robiola, affettate il **pane**, componete i mini panettoni e metteteli in frigo.
8 Cuocete i **finferli**.
9 Completate e frullate la **vellutata**. Preparate i **crostini**.
10 Sfornate il **rotolo di merluzzo**.

1 Mini panettoni gastronomici

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g polpa di filetto di salmone
60 g salmone affumicato
60 g robiola
12 fette di pancarré
6 panini al latte
zucchero – salsa Tabasco – sale

TRITATE *la polpa di salmone fresco a tartare con il coltello, raccoglietela in una ciotola, conditela con un cucchiaino di zucchero, uno di sale e qualche goccia di Tabasco; mescolate bene e fate marinare in frigo per 1 ora. Tritate al coltello anche il salmone affumicato.*
RICAVATE *dalle fette di pancarré 12 dischi (ø 6 cm) e tagliate i panini in 3 strati.*
MESCOLATE *il trito di salmone affumicato con la robiola e con il salmone marinato; distribuite questa farcia sugli strati di pane al latte e di pancarré tenendo da parte le calotte.*
COMPONETE *6 mini panettoni alternando gli strati di pane al latte con 2 dischi di pancarré, chiudeteli con le calotte e fermateli con uno stecco. Teneteli in frigorifero fino al momento di portarli in tavola.*

2 Vellutata di finocchio

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,3 kg finocchi – **350 g** latte
100 g panna fresca
100 g formaggio di capra morbido
3 fette di pane nero – **1** porro
grana grattugiato – farina
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *i finocchi conservando qualche barbina e tagliateli a tocchi. Affettate la parte bianca del porro. Riuniteli in pentola con 4 cucchiai di olio, fateli appassire senza che prendano colore, bagnate con un litro di acqua e 300 g di latte, salate, pepate e cuocete coperto, calcolando 15′ dal bollore.*
STEMPERATE *un cucchiaio colmo di farina con il latte rimasto e con la panna, unite il composto ai finocchi, cuocete ancora per 3′, poi aggiungete le barbine e frullate il tutto.*
SPALMATE *le fette di pane con il formaggio di capra, spolverizzatele con il grana e infornatele sotto il grill.*
SERVITE *la vellutata con il pane tostato tagliato a triangoli e decorata, a piacere, con stelline e rondelle di verdure scottate per 1′ in acqua bollente.*

3

3 Rotolo di merluzzo con i finferli

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
850 g filetto di merluzzo senza pelle
250 g finferli scongelati e strizzati
250 g code di gambero sgusciate
100 g porro
6 foglie di verza – **1** carota
1 gambo di sedano – **1/2** cipolla
alloro – prezzemolo – erba cipollina
panna fresca – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *la coda e la parte addominale del filetto di merluzzo in modo da ottenere una mattonella; apritela a libro e tritate i ritagli.*
SBOLLENTATE *le foglie di verza, scolatele, stendetele su un canovaccio e appiattitele usando un batticarne.*
AFFETTATE *il porro, rosolatelo in una noce di burro, salate e pepate. Distribuitelo sul pesce, spolverizzate con un trito di prezzemolo ed erba cipollina, poi adagiatevi le code di gambero (incise con piccoli taglietti perché rimangano dritte in cottura) e i ritagli tritati. Salate, pepate, arrotolate tutto e avvolgete il rotolo nelle foglie di verza. Legatelo con spago da cucina, trasferitelo in una pirofila, irroratelo di olio, salatelo e infornatelo a 180 °C per 35′ circa.*
SOFFRIGGETE *sedano, carota e cipolla tritati con una noce di burro e un cucchiaio di olio, profumate il soffritto con una foglia di alloro, unite i finferli, fateli rosolare, poi bagnateli con un mestolo di acqua e altrettanta panna; salate, coprite e cuocete a fuoco basso per 4-5′.*
SFORNATE *il rotolo, eliminate lo spago e tagliatelo a fette spesse; servitelo con i finferli insaporiti con il fondo di cottura del pesce.*

LO STILE IN TAVOLA Per i mini panettoni piatto di vetro con bordo di peltro lavorato Marinoni Peltro e piattino colorato Keramik Gurli Elbækgaard; per la vellutata di finocchio piatto colorato Studio Arhoj, ciotolina Broste Copenhagen e piattini di legno Andrea Brugi; per il rotolo di merluzzo piatto colorato Studio Arhoj; ciotolina del pandoro Keramik Gurli Elbækgaard.

UN TOCCO DI ROSSO
Il colore del Natale è qui affidato ai lamponi, protagonisti della salsa e della decorazione che richiama le classiche, irrinunciabili palline che adornano l'albero.

4 Torta di pandoro con panna e lamponi

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g panna fresca – **250 g** lamponi
70 g zucchero semolato più un po'
60 g burro – **40 g** pinoli tostati
3 fette di pandoro tagliate orizzontalmente, spesse 2 cm
1 albume – zucchero a velo
semi di papavero

BRINATE *metà dei lamponi passandoli prima nell'albume leggermente sbattuto e poi nello zucchero semolato.*
FONDETE *il burro. Spennellate le fette di pandoro, su entrambi i lati, con il burro fuso e cospargetele di semi di papavero; tostatele brevemente in padella e lasciatele raffreddare.*
UNITE *in una ciotola lo zucchero semolato e i lamponi rimasti e mescolateli con una frusta (salsa di lamponi); montate la panna, poi unitene metà a metà della salsa di lamponi.*
DISTRIBUITE *parte della panna ai lamponi su una fetta di pandoro, irroratela con la salsa di lamponi e qualche pinolo, sovrapponete l'altra fetta, ripetete l'operazione distribuendo ancora panna ai lamponi e salsa e chiudete la torta con la terza fetta.*
RACCOGLIETE *la panna rimasta a quenelle e distribuitele sulla superficie della torta.*
IRRORATE *con la salsa di lamponi, decorate con i pinoli e i lamponi brinati e spolverizzate di zucchero a velo.*

4

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***29 settembre***

Melagrana, PREZIOSI CHICCHI

ERA CONSIDERATO UN FRUTTO CARICO DI VALORI SIMBOLICI, QUASI MAGICO. OGGI OLTRE A VANTARE **MILLE VIRTÙ** SALUTARI AGGIUNGE COLORE E FRESCHEZZA IN PIATTI DOLCI E SALATI

RICETTE SERGIO BARZETTI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE MONICA VINELLA
STYLING CECILIA CARMANA

ROSSO ELISIR

Per ottenere **il succo di melagrana**, tagliatela a metà e spremetela con lo spremiagrumi come si fa con le arance. Oppure battete le due metà del frutto sulla buccia, con il dorso del cucchiaio, per recuperare i chicchi e spremeteli nell'estrattore di succo, nella centrifuga o con lo schiacciapatate.

Per una sfumatura in più di colore e di sapore, aggiungete qualche germoglio di bietola rossa

1 Girelle di sogliole e gamberi

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 code di gambero
5 cucchiai di succo di melagrana
4 filetti di sogliola interi spellati
insalatina
radicchio rosso
chicchi di melagrana
finocchietto fresco – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

TAGLIATE *a metà, per il lungo, i filetti di sogliola, ricavandone 8 mezzi filetti.*
SGUSCIATE *le code di gambero e privatele del budellino nero presente sul dorso.*
SALATE *e pepate i mezzi filetti di sogliola, poi avvolgeteli intorno alle code sgusciate, ottenendo 8 girelle e spennellatele con l'olio.*
SCALDATE *una padella antiaderente con un pizzico di sale, accomodatevi le girelle, sul lato dell'apertura, e cuocetele a fuoco basso per un paio di minuti. Aggiungete nella padella qualche ciuffo di finocchietto, coprite con il coperchio e proseguite per 6-8'.*
BAGNATE *le girelle con un paio di cucchiai di succo di melagrana, spegnete e lasciatele coperte ancora per 1'.*
RACCOGLIETE *nel bicchiere del frullatore a immersione 3 cucchiai di succo di melagrana, 6 cucchiai di olio, qualche goccia di succo di limone, un pizzico di sale e frullate fino a ottenere un'emulsione liscia.*
MESCOLATE *una manciata di insalatina con qualche ciuffo di finocchietto e qualche fogliolina di radicchio; condite con l'emulsione alla melagrana e servite con le girelle e chicchi di melagrana, a piacere.*

La mela ha una nota dolce che smorza la sapidità del formaggio e l'acidità della melagrana

2 Risotto alla raspadura

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g riso Carnaroli
150 g grana a scaglie sottili (raspadura)
4-5 cucchiai di succo di melagrana
1 coscia di pollo
1 gambo di sedano
1 mela Golden
1 carota – **1** cipolla – burro
chicchi di melagrana – Prosecco
alloro – sale grosso

PORTATE *a bollore 2 litri di acqua con il sedano, la carota e la cipolla, puliti, la coscia di pollo, mezza mela e una presa di sale grosso; cuocete tutto per circa 30′, ottenendo un brodo aromatico.*
MONDATE *e tritate l'altra metà della mela, rosolatela in casseruola con 20 g di burro e una foglia di alloro per 1′, poi unite il riso e tostatelo per meno di 1′. Sfumate con 1/2 bicchiere di Prosecco, fatelo evaporare, poi cuocete per 14-15′, bagnando via via con il brodo bollente. Spostate il riso dal fuoco e mantecatelo con il succo di melagrana, 20 g di burro e 80 g di raspadura.*
SERVITE *il risotto completando con il resto della raspadura e con un paio di cucchiai di chicchi di melagrana.*

3 Delizie di pollo con chips

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 4 sovracosce di pollo
500 g 2 patate
50 g succo di melagrana
50 g chicchi di melagrana
1 arancia
timo – farina
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale

PRIVATE *della pelle le sovracosce di pollo, sistematele in una pirofila e insaporitele con la scorza grattugiata di 1 arancia.*
TAGLIATE *la stessa arancia a metà, spremetela e mescolate il succo ottenuto con quello di melagrana.*

INFARINATE *le sovracosce e rosolatele in padella con 2 cucchiai di olio extravergine di oliva per 2-3′ per lato; rimettetele nella pirofila e conditele con un altro filo di olio extravergine, qualche rametto di timo, il succo di arancia e melagrana e un pizzico di sale.*
INFORNATE *a 180-185 °C per 35′.*
PELATE *le patate e affettatele molto sottilmente: l'ideale sarebbe usare la mandolina.*
METTETE *le fettine di patata in ammollo in acqua fredda per 20′, poi scolatele, asciugatele bene e friggetele in abbondante olio di arachide bollente, finché non saranno dorate e croccanti.*
SGOCCIOLATE *le patate su carta da cucina, salatele e servitele con le sovracosce di pollo, i chicchi di melagrana e timo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per ottenere l'effetto a griglietta sulle patate, si fa un primo taglio con la mandolina a lama zigrinata, poi si ruota la patata di 90° e la si taglia di nuovo per staccare la fetta.*

Per accentuare il sapore agrumato della portata, alla fine unite una grattugiata di scorza di arancia

La particolarità di questa torta è data dalle sue tre consistenze: soda la base, gelatinoso il centro, soffice la superficie

4 Torta "magica"

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 50′ più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- **400 g** latte
- **250 g** succo di melagrana
- **230 g** zucchero
- **120 g** burro
- **100 g** farina bianca di farro
- **20 g** fecola di patate
- **4** uova
- **1** limone – chicchi di 1 melagrana – sale

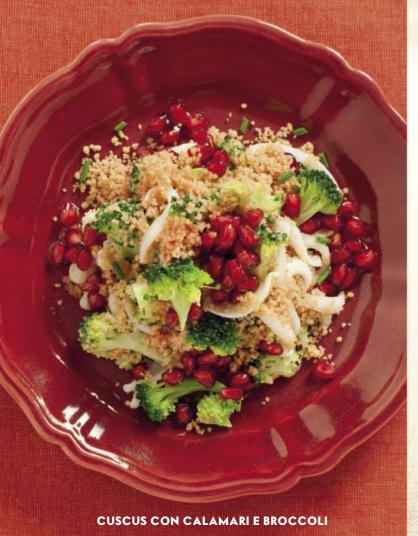
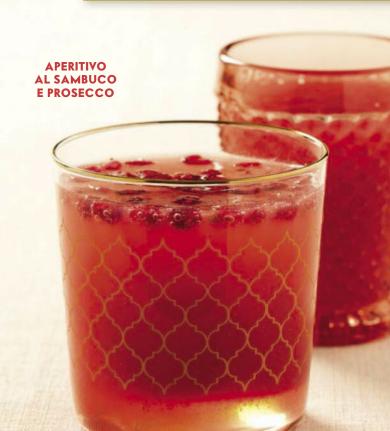
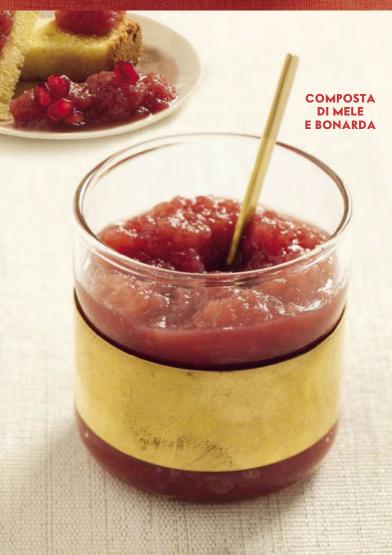
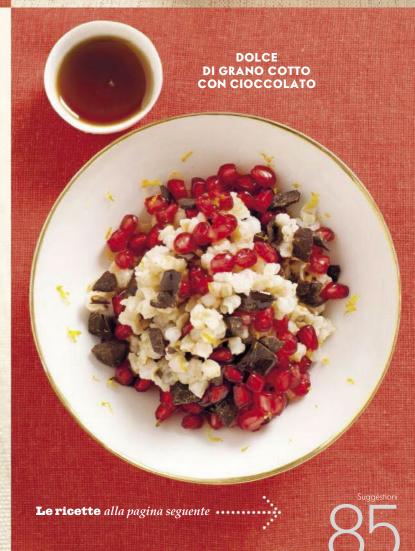
SCIOGLIETE *il burro e fatelo raffreddare.*
SEPARATE *i tuorli dagli albumi, poi sbatteteli con 80 g di zucchero e la scorza grattugiata di 1 limone, fino a ottenere una spuma gonfia e soffice.*
UNITE *alla spuma di tuorli il burro, la farina, la fecola, il latte, gli albumi montati a neve con pizzico di sale, pochi per volta e, in ultimo, 100 g di succo di melagrana: otterrete un composto piuttosto liquido.*
VERSATE *tutto in uno stampo foderato di carta da forno (ø 24-26 cm, h 6 cm) e infornate a 150 °C per 1 ora e 20′.*
PORTATE *a bollore in una casseruola 150 g di zucchero con il resto del succo di melagrana e un cucchiaio di succo di limone; cuocete per 6-8′, ottenendo uno sciroppo e spegnete.*
SFORNATE *la torta "magica", lasciatela raffreddare per 2 ore circa, quindi servitela con lo sciroppo, i chicchi di melagrana e, a piacere, una spolverata di zucchero a velo.*

CUSCUS CON CALAMARI E BROCCOLI

APERITIVO AL SAMBUCO E PROSECCO

COMPOSTA DI MELE E BONARDA

DOLCE DI GRANO COTTO CON CIOCCOLATO

Le ricette *alla pagina seguente*

CUSCUS CON CALAMARI E BROCCOLI

Versate in una ciotola 250 g di succo di melagrana, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva e 200 g di cuscus precotto; mescolate per sgranarlo e fatelo rinvenire per 10'. Emulsionate il succo di 1/2 limone con 40 g di olio e un pizzico di sale e di pepe (citronnette). Scottate 180 g di cimette di broccolo per 5-6'. Tagliate a striscioline un calamaro pulito da 250 g e lessatelo per 1'. Mescolate il cuscus con i calamari, i broccoli, 3 cucchiai di chicchi di melagrana, un trito di erba cipollina e la citronnette. Distribuite in 4 piatti e servite.

APERITIVO AL SAMBUCO E PROSECCO

Mescolate in un bicchiere 30 g di sciroppo di sambuco (disponibile nei supemercati ben riforniti), con 50 g di succo di melagrana. Colmate il bicchiere versandovi il Prosecco oppure uno spumante secco, ben ghiacciati. Fate lo stesso in altri 3 bicchieri e decorate i cocktail con una decina di chicchi di melagrana.

COMPOSTA DI MELE E BONARDA

Sbucciate e detorsolate 3 mele Golden di circa 230 g ciascuna, poi riducetele in tocchetti e raccoglieteli in una casseruola con 350 g di chicchi di melagrana, 80 g di zucchero di canna e mezzo bicchiere di vino Bonarda. Fate riposare tutto per 5', poi cuocete per circa 30', ottenendo una composta e passatela al passaverdure. Riportate a bollore la composta, quindi sigillatela in vasetti sterilizzati o servitela subito abbinata a yogurt, pan brioche, pandoro o frollini.

DOLCE DI GRANO COTTO CON CIOCCOLATO

Portate a bollore 2 litri di acqua con la scorza di 1 arancia, poi spegnete e lasciate raffreddare. Fate rinvenire 580 g di grano cotto nell'acqua all'arancia per 2-3', quindi scolatelo. Tritate grossolanamente 120 g di cioccolato fondente e 5-6 gherigli di noce; mescolateli in una ciotola con i chicchi ricavati da 1 melagrana, il grano, 2-3 cucchiai di mosto cotto e la scorza grattugiata di 1 arancia. Distribuite il dolce in 4 ciotole e servite.

I tuoi germogli sono un giardino di melograni con i frutti più squisiti

Cantico dei Cantici

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***28 settembre***

LO STILE IN TAVOLA Piatto dorato, runner, bicchiere dell'aperitivo con motivi dorati e cucchiaino della composta Zara Home, piatto bianco e rosa, piatto della torta "magica", ciotolina nella ricetta del dolce di grano cotto Potomak Studio, piatto di vetro rosa, bicchiere di vetro rosa, ciotola con le patatine, piatto del cuscus e piatto del dolce di grano cotto in vendita da Funky Table, ciotolina delle girelle e piattino della torta "magica" Studio Ceramico Giusti, forchetta Mepra, tessuti Dedar.

ORIGINAL SIXTIES SPIRIT
19
Vintage
65
POTS & KITCHEN UTENSILS
Tradizione
&
Innovazione
WWW.SAMBONET.IT
FROM SAMBONET TO KITCHEN

LA COTTURA VELOCE esalta la consistenza fondente e il sapore delicato dell'aragosta.

1

Duri dal cuore TENERO

ARAGOSTE, ASTICI, GRANCHI E SCAMPI: I PIÙ NOBILI ABITANTI DELLE ACQUE MARINE INCONTRANO I PIÙ ARISTOCRATICI PROTAGONISTI DELL'UNIVERSO TERRICOLO

RICETTE DAVIDE BROVELLI **TESTI** VALENTINA VERCELLI **FOTOGRAFIE** SABRINA ROSSI **STYLING** ANNA CASIRAGHI

1 Aragosta, porcini e carciofi

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g 2 aragoste del Mediterraneo
250 g 2 carciofi mammole
120 g funghi porcini – **1** spicchio di aglio
limone – vino bianco secco
brodo vegetale – olio extravergine di oliva
sale fino e grosso – pepe

MONDATE *i carciofi, togliendo le foglie più esterne, tagliateli a metà, eliminate l'interno con lo scavino, riduceteli a spicchi e tuffateli in acqua acidulata con succo di limone; nettate i funghi e affettateli nel senso della lunghezza.*
IMMERGETE *le aragoste in acqua bollente per 1', quindi tagliatele a metà per il lungo e accorciatene le antenne.*
ROSOLATE *le aragoste dalla parte della polpa in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale grosso per 1', quindi giratele dall'altro lato e proseguite la cottura ancora per 1'.*
PONETE *un filo di olio e l'aglio con la buccia nella stessa padella in cui sono state rosolate le aragoste, unite i carciofi e i funghi, un poco di vino bianco, un cucchiaio di succo di limone, mezzo mestolo di brodo, un pizzico di sale e una macinata di pepe; cuocete per 3-4', finché il liquido di cottura non si sarà asciugato.*
SERVITE *l'aragosta, i carciofi e i funghi porcini conditi con un filo di olio crudo e una grattugiata di scorza di limone.*

2 Tournedos di astice in salsa di agrumi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 kg 4 astici – **400 g** arance
400 g mandarini – **250 g** zucchero
40 g barbine di finocchio
20 g fette di pancetta tesa
1 scalogno – **1** spicchio di aglio
brodo vegetale – concentrato di pomodoro
Cognac – olio extravergine di oliva – sale

LAVATE *gli agrumi e tagliateli a fette lasciando la scorza; poneteli in una casseruola, copriteli con l'acqua e cuoceteli per 10'; eliminate l'acqua, unite lo zucchero, mescolate e proseguite la cottura per 45', poi frullate tutto.*
TUFFATE *gli astici uno alla volta in acqua bollente, cuoceteli per 3' e raffreddateli in acqua ghiacciata.*
SEPARATE *le teste dalle code, tagliate con una forbice il guscio ai lati delle code ed estraetene la polpa; staccate zampette e chele, rompete il carapace ed estraetene la polpa, eliminando la cartilagine centrale.*
MONDATE *lo scalogno, tritatelo e rosolatelo in una padella con un filo di olio, un pizzico di sale, le barbine di finocchio per 2', quindi unite le teste schiacciate e gli altri scarti dell'astice, l'aglio, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, una tazzina di Cognac, 750 g di brodo e cuocete per 20'; filtrate il sugo così ottenuto e fatelo ridurre per 4-5' (bisque).*
ARROTOLATE *le code di astice con 1 fetta di pancetta e legate tutto con lo spago da cucina (tournedos).*
ROSOLATE *i tournedos di astice e la polpa delle chele in una padella con un filo di olio per 2'.*
PONETE *nei piatti un mestolo di bisque, adagiatevi sopra i tournedos e guarnite con la salsa di agrumi, completando a piacere con dell'aneto e un filo di olio crudo.*

UN SEMPLICE TRUCCO
per recuperare anche la polpa delle zampette dell'astice è quello di schiacciarne il guscio con un matterello.

3

IL GRANCIPORRO è un granchio di grosse dimensioni, che va spazzolato sotto l'acqua corrente prima della cottura. Dà il meglio in risotti e piatti di pasta.

3 Lasagne con granchio e ribes allo Champagne

IMPEGNO Medio **TEMPO** 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,5 kg 2 granciporri
400 g lasagne fresche – **60 g** ribes rosso
20 g pistacchi sgusciati e pelati
2 scalogni – **1** spicchio di aglio – burro
farina – noce moscata – pangrattato latte
Champagne – brodo vegetale
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LAVATE *i granchi e tuffateli in acqua bollente per 5', quindi raffreddateli in acqua ghiacciata.*
SEPARATE *chele e zampette dal carapace, tagliate l'addome con delle robuste forbici ed estraetene la polpa; rompete chele e zampette e recuperatene il contenuto; conservate gli scarti.*
MONDATE *1 scalogno, tritatelo e rosolatelo in una padella con poco olio e un pizzico di sale per 2', quindi unite il carapace e gli altri scarti dei granchi, uno spicchio di aglio e un bicchiere di Champagne; riducete la salsa per 10-12', quindi filtratela.*
SCIOGLIETE *a fuoco moderato 6 g di burro nella salsa, quindi aggiungete un cucchiaio di farina e mescolate amalgamandola.*
SCIOGLIETE *30 g di burro in una casseruola, unite 30 g di farina, un pizzico di sale, una macinata di pepe e una grattugiata di noce moscata, mescolando con una frusta, quindi aggiungete mezzo litro di latte freddo, continuando a mescolare e fate cuocere per 2' da quando bolle (besciamella).*
MONDATE *l'altro scalogno e tritatelo finemente; tritate grossolanamente la polpa di granchio, sminuzzate i pistacchi.*
ROSOLATE *lo scalogno in una padella con poco olio per 2', aggiungete la polpa dei granchi e una spruzzata di Champagne; unite dopo 2' il ribes rosso, i pistacchi sminuzzati, 2 cucchiai di brodo vegetale e un pizzico di sale e cuocete per circa 3', finché il liquido di cottura non si è completamente asciugato, ottenendo un sugo.*
TUFFATE *i fogli di lasagna in acqua bollente salata per 1', quindi ritagliate dei dischi (ø 9 cm) con l'aiuto di un tagliapasta.*
FORMATE *gli strati delle lasagne con l'aiuto dello stesso tagliapasta: mettete prima un disco di pasta, quindi un cucchiaio di besciamella, un cucchiaio di sugo di granchio e un nuovo disco di pasta; ripetete l'operazione fino a utilizzare 5 dischi di pasta per ciascuna porzione di lasagna; guarnite l'ultimo disco con una noce di besciamella, un poco di sugo di granchio, un cucchiaio di salsa allo Champagne e una spolverata di pangrattato.*
INFORNATE *le 4 lasagne a 200 °C per 10', quindi irroratele con 1 cucchiaio di salsa allo Champagne e portate in tavola.*

IL SAPORE DELLA COMPAGNIA

L'ATMOSFERA DELLA TAVOLA DIVENTA MAGICA QUANDO, CON GLI AMICI, SI CELEBRA IL RITO DEI PIATTI PIÙ CALDI E CONFORTANTI DELL'INVERNO

UN RITUALE LEGGENDARIO

Il racconto vuole che l'idea sia nata da alcuni contadini infreddoliti che scaldarono sul falò una forma di formaggio Raclette. Una volta sciolto, lo spalmarono sul pane, creando una delle specialità nazionali più ghiotte.

RACLETTE SUISSE

E' un formaggio di pasta elastica e ricca di aromi, prodotto con il miglior latte crudo di montagna, nella Svizzera occidentale, orientale e centrale, nei Grigioni e nella Regione Berna. Fuso è così prelibato da essere oggi sinonimo del tipico piatto elvetico: la **raclette**, appunto. Si prepara tagliando a metà la forma e arrostendola sull'apposita piastra metallica, e si mangia raschiando via via lo strato sciolto in bocconi avvolgenti, da gustare con pane, patate lesse e cetriolini.

Da abbinare a un fruttato Fendant du Valais

PICCOLO E PRELIBATO

Un formaggio da fondere con vino bianco nel "caquelon", una pentola da portare e mantenere in tavola sul fornelletto acceso. Si gusta intingendovi il pane con lunghe forchettine. Un gioco che anima l'intera serata.

VACHERIN FRIBOURGEOIS DOP

Tipico del cantone di Friburgo, questo formaggio cremoso di sapore intenso e acidulo, veniva preparato già nel Quattrocento quando il latte non era sufficiente a produrre forme di dimensioni maggiori. Oggi è l'ingrediente indispensabile della **fonduta friburghese**. Una "crema" calda e densa, oggi diventata piatto nazionale. Da provare anche con le forme di Extra, affinato 12 settimane e Rustic, fino a 25, per una sapidità più profonda; o con quelle di latte Bio, Alp o di Montagna per un aroma più fruttato.

Da abbinare a un minerale Chablais Aoc

UNA RICETTA FACILE
e d'effetto, in cui il sapore delicato degli scampi viene esaltato dalla sferzata acida della mela e impreziosito dall'inconfondibile aroma del tartufo.

4

4 Insalata di scampi, mela e avocado con vinaigrette al tartufo

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg scampi – 100 g maionese
100 g soncino – 80 g avocado
80 g mela Granny Smith
10 g tartufo nero
crema al tartufo bianco
aceto balsamico
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PULITE *gli scampi, separando le code dalle teste; sgusciate le code e tagliatela a metà per il lungo.*
SPAZZOLATE *delicatamente il tartufo, eliminando la terra, sbucciatelo e tagliatelo a fiammifero; frullate le bucce del tartufo con 40 g di olio extravergine di oliva e 1 cucchiaino di aceto balsamico (vinaigrette).*
AROMATIZZATE *la maionese con 1 cucchiaino di crema al tartufo bianco, mescolando per amalgamare tutto.*
SBUCCIATE *l'avocado e la mela e tagliateli a fiammifero.*
MONDATE *il soncino e distribuitelo nei piatti; adagiatevi sopra l'avocado, la mela e gli scampi.*
GUARNITE *i piatti con il tartufo e la maionese aromatizzata, salate, pepate, condite con la vinaigrette e portate in tavola.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***30 settembre***

LO STILE IN TAVOLA Piatto blu con bordo oro Coincasa, bicchiere blu e posate Zara Home.

In bianco e rosso

SONO I COLORI DEL NATALE. QUELLI CHE RACCONTANO MEGLIO L'**ATMOSFERA INCANTATA** DI QUESTI GIORNI. ECCO QUATTRO DOLCI VESTITI A TEMA, DAL PIÙ FACILE AL PIÙ ELABORATO

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI AMBRA GIOVANOLI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

DECORI FATTI A MANO
Mescolate 130 g di zucchero a velo con 1/2 albume e 2-3 gocce di limone. Raccogliete la glassa in un cornetto di carta da forno e, su un foglio di carta da forno, disegnate dei fiocchi di neve o altri disegni a piacere; fateli asciugare per alcune ore.

CON IL TÈ
Preparate dei biscottini con la pasta brisée avanzata e usateli per decorare i bordi della crostata. Oppure cuoceteli a parte e serviteli a merenda o a colazione.

2

1 Mini pudding con coni al cioccolato e frutta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′ più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
325 g cioccolato bianco **160 g** latte
150 g frutta rossa disidratata
140 g farina **125 g** burro più un po′
125 g zucchero **50 g** gherigli di noce
2 uova lievito in polvere per dolci sale

IMBURRATE *8 stampini da budino (ø 6-7 cm, h 6 cm).*
SCIOGLIETE *in una casseruola il burro, 125 g di cioccolato bianco, lo zucchero, il latte e un pizzico di sale, a fuoco molto basso, mescolando spesso finché non otterrete una salsa liscia; lasciatela intiepidire.*
INCORPORATE *nella salsa la farina setacciata con 1 cucchiaino di lievito, infine le uova; distribuite il composto negli stampini, riempiendoli fino a metà, quindi infornateli a 160 °C per 28-30′.*
SFORNATE *i mini pudding ottenuti, capovolgeteli e fateli raffreddare sotto gli stampini, fuori del frigo, per circa 2 ore (se li preparate il giorno prima, conservateli sotto gli stampini, ma in frigo).*
RITAGLIATE *8 quadretti di carta da forno (lato 14 cm), avvolgeteli a cono e fissateli.*
SISTEMATE *i coni con la punta verso il basso in 8 bicchieri alti, in modo che restino dritti per poterli riempire.*
SMINUZZATE *le noci, poi mescolatele in una ciotola con la frutta disidratata.*
FONDETE *a bagnomaria 200 g di cioccolato bianco, versatene mezzo cucchiaino in ogni cono, per riempire le punte, e mescolate il resto con il mix di frutta secca; distribuite la massa nei coni, riempiendoli fino a 3/4 e fateli raffreddare in frigo per 1 ora, finché il cioccolato non si sarà rappreso.*
LIVELLATE *la base dei pudding in modo che stiano in piedi, adagiatevi sopra i coni al cioccolato e frutta e spolverizzate, a piacere, con zucchero a velo.*

2 Crostata di goji e ribes

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 40′ più 30′ di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g chicchi di ribes
200 g confettura di bacche di goji
200 g farina più un po′
100 g burro più un po′
50 g zucchero semolato
50 g zucchero a velo più un po′
30 g pinoli **30 g** latte
1 cucchiaino di pectina
meringhe di varie dimensioni
limone legumi secchi sale

CUOCETE *in una casseruola i ribes con 50 g di zucchero semolato, il succo di 1/2 limone e la pectina, per 8-10′; passate tutto al setaccio per ricavare solo il succo e mescolatelo alla confettura di goji.*
FRULLATE *i pinoli con lo zucchero a velo, trasferite il trito in una ciotola con la farina, il burro a pezzetti e un pizzico di sale; lavorate tutto con la punta delle dita ottenendo un composto sabbioso.*
UNITE *il latte e impastate finché il composto non diventerà omogeneo; sistemate la pasta brisée ottenuta in una ciotola, sigillate con la pellicola e ponete in frigo per 30′.*
STENDETE *la brisée su un piano infarinato, fino allo spessore di 3 mm, poi sistematela in una tortiera (ø 20 cm, h 2 cm) imburrata e infarinata, rifilandone i bordi in eccesso.*
COPRITE *il fondo della crostata con un disco di carta da forno, adagiatevi dei legumi secchi per non farla gonfiare in cottura e infornate a 170 °C per 25′. Eliminate i legumi e la carta, quindi infornate per altri 10′.*
SFORNATE *la crostata, lasciatela raffreddare, poi spolverizzate i bordi con zucchero a velo e riempitela con la confettura.*
COMPLETATE *con le meringhe e servite.*

3

ACQUA DI ROSE
Conosciuta anche come giulebbe, dal persiano *gulab* (*gul*, rosa, e *ab*, acqua), questa bevanda aggiunge il delicatissimo aroma della regina dei fiori.

3 Tartufini al cioccolato bianco

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 7 ore di rassodamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 60-65 TARTUFINI
350 g cioccolato bianco
160 g panna fresca
35 g burro
15 g acqua di rose alimentare
1 baccello di vaniglia
farina di cocco
palline di zucchero rosse

TRITATE *il cioccolato bianco e raccoglietelo in una grande ciotola.*
PORTATE *a bollore la panna con i semini della vaniglia, versatela sul cioccolato e mescolate fino a fonderlo; aggiungetevi il burro a temperatura ambiente, l'acqua di rose (potete acquistarla in erboristeria, nei negozi orientali o di articoli naturali) e fate raffreddare la crema in frigo, finché non sarà leggermente soda: ci vorranno 30'.*
DISTRIBUITE *il composto a cucchiaiate o con la tasca da pasticciere su un vassoio foderato di carta da forno, ottenendo 60-65 pezzi: non importa che abbiano forma regolare, tanto dovrete modellarli di nuovo. Fateli rassodare in frigo per circa 6 ore.*
PLASMATE *ogni cucchiaiata di composto fra le mani per farne dei tartufini rotondi, poi passatene metà nella farina di cocco e metà nelle palline di zucchero.*
RIPONETE *i tartufini in frigo per circa 30', quindi serviteli.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***6 ottobre***

Ringraziamo Zaini per il cioccolato bianco fornito per questo servizio.

4 Triangolo di pan di Spagna ai lamponi

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore più 6-8 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
1 kg pasta di zucchero bianca
900 g lamponi surgelati
370 g zucchero semolato
90 g zucchero a velo più un po'
90 g farina di mandorle
80 g farina 00
15 g pectina – **5** albumi (circa 200 g)
3 fogli di gelatina alimentare
2 uova – limone – ribes

AMMORBIDITE *la gelatina in acqua fredda.*
CUOCETE *in una casseruola i lamponi con 200 g di zucchero semolato e il succo di mezzo limone, a fuoco basso, per circa 30', finché i lamponi non saranno teneri; passate al setaccio per eliminare i semi.*
RIPORTATE *la salsa ai lamponi sul fuoco, unitevi altri 50 g di zucchero semolato, la pectina e cuocete per 2-3'; spegnete, amalgamatevi la gelatina strizzata, poi fate raffreddare fuori del frigo.*
MONTATE *le uova con lo zucchero a velo, poi unite la farina di mandorle e proseguite per qualche secondo; a parte montate a neve gli albumi con 120 g di zucchero semolato, incorporateli delicatamente nel composto di uova, infine unite la farina 00, poca per volta, mescolando con la frusta.*
FODERATE *di carta da forno una grande teglia, versatevi il composto e livellatelo con la spatola, ottenendo uno strato di 1,5 cm.*
INFORNATE *a 180 °C per circa 15'.*
SFORNATE *il pan di Spagna ottenuto e ritagliatelo in 2 rettangoli, aiutandovi con un tagliapasta (20x24 cm, h 6 cm).*
APPOGGIATE *il tagliapasta su una placca foderata di carta da forno, sistematevi sul fondo uno strato di pan di Spagna, coprite con la confettura di lamponi, livellandola bene, poi chiudete con un altro strato di pan di Spagna e ponete in frigo per 6-8 ore.*
SFORMATE *con delicatezza il dolce e adagiatelo su un piano con il lato corto verso di voi. Ricavate dal rettangolo un triangolo isoscele in questo modo: misurate il centro del lato superiore e partite da lì con un lungo taglio obliquo che arrivi fino all'estremità del lato inferiore, prima da un lato, poi dall'altro. Avvicinate poi le parti tagliate, facendo combaciare il lato (cateto) lungo, così da ottenere un secondo triangolo.*
SPOLVERIZZATE *con lo zucchero a velo 500 g di pasta di zucchero e stendetela molto sottilmente su un piano liscio; adagiatela sul primo triangolo, coprendo anche i bordi, poi passate la mano sulla superficie per livellarla ed eliminare eventuali bolle di aria; rifilate la pasta di zucchero in eccesso.*
RICOPRITE *allo stesso modo l'altro triangolo e decorate i dolci con il ribes e, a piacere, con stelle di pasta di zucchero rossa.*

4

CANDIDA COPERTURA
La pasta di zucchero bianca è disponibile nei supermercati. Quella colorata si può acquistare nei negozi specializzati in preparazioni dolciarie oppure on line.

COTECHINO re di Capodanno

CON IL SUO CORTEO DI BENEAUGURANTI LENTICCHIE, ECCOLO NELLA SUA VESTE CLASSICA E IN **CREATIVE VARIAZIONI**, PENSATE PER I FESTOSI BUFFET DEL DOPOMEZZANOTTE

RICETTE WALTER PEDRAZZI E JOËLLE NÉDERLANTS (BUFFET)
TESTI AMBRA GIOVANOLI E LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Terrina cremosa con insalata di mele e sedano

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 40′ più 2 ore di rassodamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g 1 cotechino artigianale
100 g panna fresca
80 g Lenticchie di Castelluccio Igp
60 g latte – **30 g** robiola
30 g vino bianco – **10 g** gelatina in fogli
3 gambi di sedano – **1** carota – **1** cipolla
1 scalogno – **1** spicchio di aglio
1 mela verde – **1** limone – senape
alloro – olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *il cotechino avvolto in un canovaccio per circa 2 ore dal bollore.*
LESSATE *le lenticchie (questa varietà ha la particolarità di non aver bisogno dell'ammollo), partendo da acqua fredda, con una foglia di alloro, la carota, un gambo di sedano, la cipolla e l'aglio sbucciato per 25-30′ dal bollore.*
SCOLATE *tutto ed eliminate le verdure e gli aromi; tenete da parte 3 cucchiai di lenticchie, frullate le altre con il latte, ottenendo una crema e mescolatela con la robiola e un pizzico di sale.*
AMMOLLATE *la gelatina in acqua fredda.*
PORTATE *a bollore il vino in una casseruola con una rondella di scalogno, poi eliminate lo scalogno, spostate la casseruola dal fuoco e scioglietevi la gelatina strizzata. Mescolate il vino con la crema di lenticchie e lasciate raffreddare.*
MONTATE *la panna e incorporatela nella crema di lenticchie.*
SGOCCIOLATE *e spellate il cotechino, fatelo raffreddare e affettatelo in modo molto sottile.*
VERSATE *un cucchiaio di crema di lenticchie e panna sul fondo di una terrina (17x9 cm, h 6 cm), distribuitevi alcune fette di cotechino, un cucchiaio di lenticchie lessate, tenute da parte, e abbondante crema; proseguite facendo altri 2 strati, finendo con uno strato di cotechino. Sigillate con la pellicola e mettete a rassodare in frigo per almeno 2 ore.*
PULITE *e tagliate a listerelle sottili la mela e il sedano rimasto; raccoglietele in una ciotola, conditele con un filo di olio, un pizzico di sale, un cucchiaino di senape e il succo di mezzo limone.*
SFORMATE *la terrina e servitela con l'insalata di mele e sedano, completando, a piacere, con altre lenticchie lessate.*

2 Spiedini di frittelle con tomini

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 3 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g cotechino lessato
200 g farina
100 g lenticchie secche ammollate
15 g lievito di birra fresco
3 tomini – olio di arachide – sale

FRULLATE *le lenticchie crude con 150 g di acqua. Passate il composto al setaccio per ricavare un purè liscio e senza bucce.*
AMALGAMATE *il purè in una ciotola con la farina, il lievito sbriciolato, altri 100 g di acqua e due pizzichi di sale, ricavando una pastella fluida e liscia; sigillate la ciotola con la pellicola e fate lievitare, a temperatura ambiente, per 3 ore.*
AFFETTATE *il cotechino in fette spesse un paio di centimetri, poi tagliate ogni fetta in cubetti regolari (ne dovrete ottenere 25-30).*
SCALDATE *abbondante olio di arachide in una casseruola dai bordi alti.*
IMMERGETE *i cubi di cotechino nella pastella, aiutandovi con la forchetta, poi friggeteli via via immergendoli nell'olio bollente per 2′.*
TAGLIATE *i tomini a metà, a mo' di panino, e ammorbiditeli in una padella calda, sulla parte della crosta, per 1-2′, finché non saranno parzialmente sciolti all'interno.*
SGOCCIOLATE *le frittelle su carta da cucina, infilatele a due a due su spiedini di legno e servitele con il tomino e, a piacere, con altre lenticchie lessate.*

Se più persone dessero valore al cibo, all'allegria, alle canzoni piuttosto che all'oro, sarebbe certo un mondo più felice

J.R.R. Tolkien, Il Signore degli Anelli

3

4

3 Crema e cotechino croccante

IMPEGNO Facile **TEMPO** 45 minuti

INGREDIENTI PER 16 PEZZI
150 g lenticchie rosse decorticate
100 g patate **80 g** cotechino lessato
50 g porro **1** arancia cerfoglio
olio di sesamo sale pepe

MONDATE *patate e porro e tagliateli a pezzettini; metteteli in una casseruola in acqua fredda con le lenticchie e lessate tutto insieme per 25-30' dal bollore.*
FRULLATE *in crema, aggiungete un cucchiaio di olio di sesamo, sale e pepe.*
SGRANATE *il cotechino e saltatelo in padella finché non diventa croccante, poi appoggiatelo su carta da cucina.*
SERVITE *la crema nei bicchierini, con il cotechino croccante e completate con pezzetti di arancia pelata a vivo e con cerfoglio fresco.*

4 Mini cheesecake

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 10-16 PEZZI
300 g formaggio cremoso
140 g cotechino lessato
pan brioche – prezzemolo
timo – erba cipollina – limone – mostarda

FRULLATE *il cotechino ancora tiepido, unite il formaggio e frullate nuovamente ottenendo una crema. Profumatela con un trito di erbe e buccia di limone grattugiata.*
TOSTATE *qualche fetta di pan brioche, ricavatevi dei dischetti (ø 4 o 5 cm: secondo il diametro, 16 o 10 dischi). Ritagliate delle striscioline di carta da forno alte 2 cm e disponetele nelle cavità di uno stampo multiplo da muffin (ø 4 o 5 cm), in modo che debordino: aiuteranno a estrarre i cheesecake.*
METTETE *sul fondo degli stampi i dischi di pan brioche; distribuitevi sopra la crema aiutandovi con una tasca da pasticciere e fate consolidare in freezer per 1 ora.*
TOGLIETE *i cheesecake dagli stampi, fateli ammorbidire e serviteli completandoli con pezzetti di mostarda.*

5 Cubi di frittata

IMPEGNO Facile **TEMPO** 45 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 30 PEZZI
200 g cotechino lessato
130 g latte – **30 g** prezzemolo
30 g lenticchie nere (beluga)
20 g cetrioli sott'aceto – **10** uova
4 filetti di acciuga – pancarré – aceto
capperi dissalati – burro – sale – pepe

SBATTETE *le uova con il latte, sale, pepe e il cotechino sbriciolato. Cuocetele per 2-3′ in una padella con un fiocchetto di burro, poi versatele, ancora liquide, in uno stampo da forno alto almeno 3 cm (noi ne abbiamo utilizzato uno quadrato, lato 18 cm).*
INFORNATE *a 180 °C per 14-15′. Intanto, frullate il prezzemolo con i capperi, i cetrioli, le acciughe e il pancarré ammollato nell'aceto, ottenendo una salsa verde. Lessate le lenticchie in acqua bollente per 10′. Sfornate la frittata, lasciatela raffreddare poi tagliatela a cubotti. Serviteli con la salsa verde e le lenticchie.*

6 Tartine morbide

IMPEGNO Facile **TEMPO** 1 ora più 30′ di riposo

INGREDIENTI PER 16 PEZZI
200 g farina – **100 g** burro
80 g cotechino lessato
40 g panna fresca
30 g grana grattugiato
30 g lenticchie rosse decorticate
30 g latte – **20 g** farina di mandorle
2 uova – mostarda di ciliegie – sale – pepe

IMPASTATE *le farine con 20 g di grana, il burro, un pizzico di sale e 30 g di acqua. Fate riposare il panetto ottenuto, coperto in frigo, per 30′.*
LESSATE *intanto le lenticchie in acqua bollente per 10′ e scolatele. Mescolate le uova con il latte, la panna, il grana rimasto, sale e pepe.*
STENDETE *la pasta a 2-3 mm di spessore e foderate degli stampini da tartelletta (noi abbiamo scelto quelli a forma di barchetta).*
DISPONETE *sul fondo di ognuno un cucchiaino di lenticchie, poi colmate con il composto di uovo. Infornate a 170 °C, nella parte bassa del forno, per 25-30′. Sfornate le tartine, fatele intiepidire e sformatele. Completatele con il cotechino tagliato a striscioline sottili e con la mostarda di ciliegie.*

7 Millefoglie di lasagne

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g farina più un po′
200 g cotechino lessato
120 g lenticchie rosse secche decorticate
50 g latte
2 uova grana alloro
olio extravergine di oliva sale

IMPASTATE *la farina con le uova, ottenendo un panetto di pasta liscia e morbida; sistematelo in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 30′.*
LESSATE *le lenticchie con una foglia di alloro per 20-25′ (essendo decorticate non richiedono l'ammollo).*
STENDETE *la pasta, a mano o con la macchina stendipasta, il più sottilmente possibile. Adagiate le sfoglie su un piano infarinato e tagliatele in 16 quadretti di circa 9x9 cm.*
SCALDATE *il cotechino a vapore per 10′.*
SCOLATE *le lenticchie, tenetene da parte un paio di cucchiai e frullate il resto con il latte, 3 cucchiai di olio e due pizzichi di sale, ottenendo una vellutata.*
LESSATE *la pasta in acqua salata per 2′.*
AFFETTATE *il cotechino in 12 fette sottili.*
DISTRIBUITE *un cucchiaio di vellutata nei piatti, adagiatevi al centro un quadretto di pasta, poi una fetta di cotechino, una grattugiata di grana e un altro cucchiaio di vellutata. Proseguite facendo altri due strati uguali, come per fare una millefoglie, non troppo composta. Finite con uno strato di pasta, una grattugiata di grana e qualche lenticchia tenuta da parte.*

LO STILE IN TAVOLA
Filo di luci sullo sfondo della terrina, alzatina e ciotolina in vetro Fiorirà un giardino, flûte Bormioli Rocco, vassoio in legno LSA International, tovaglia Le Jacquard Français; tessuto della ricetta classica Dedar.

7

La ricetta classica

8 Cotechino e lenticchie

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 15′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g 1 cotechino artigianale
200 g lenticchie secche ammollate
2 scalogni
1 gambo di sedano
1 carota piccola
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
alloro – aglio – vino rosso
olio extravergine di oliva – sale

RISCIACQUATE *il cotechino in acqua fredda e, se la pelle fosse molto spessa o secca, lasciatelo in ammollo per 30′ per ammorbidirla (foto 1).*
ASCIUGATELO *con la carta da cucina, quindi bucherellatelo su tutta la superficie in modo che la pelle non scoppi in cottura, favorendo la penetrazione dell'acqua nella carne (foto 2).*
AVVOLGETELO *in un canovaccio, senza rimuovere, se presente, lo spago con cui è legato: così manterrà meglio la forma. Chiudete il canovaccio a fagotto e fate un nodo stretto in cima. Ponetelo in una pentola, copritelo di acqua fredda e cuocetelo per 2 ore dal bollore (foto 3).*
MONDATE *la carota, il sedano e gli scalogni, tagliateli a dadini o tritateli, poi appassiteli in casseruola con 4 cucchiai di olio, 1 foglia di alloro e 1 spicchio di aglio sbucciato per 2-3′. Aggiungete le lenticchie e tostatele a fuoco vivace per 2′.*
UNITE *il concentrato di pomodoro, sfumate con 1/2 bicchiere di vino, mescolate e fate stufare tutto a fuoco basso per 25-30′, bagnando via via con 3-4 mestoli di acqua bollente non salata (foto 4).*
SGOCCIOLATE *il cotechino, toglietelo dal canovaccio e spellatelo da caldo. Salate le lenticchie, distribuitele su un vassoio e sistematevi sopra il cotechino, tagliato a fette spesse circa 1 cm.*

8

Il suo nome deriva da cotica, perché è soprattutto di questa che è formato l'impasto: il "cotechino", infatti, è nato proprio per recuperare le cotenne e tutte le parti meno nobili del maiale. E poiché la macellazione avveniva a dicembre, questo insaccato è diventato un **simbolo di festa**, accompagnato con lenticchie, mostarda o purè. Da consumare dopo una lunga cottura, che dà alla carne una consistenza fondente, il classico cotechino avvolto nel budello è **tipico di Modena, Mantova, Cremona, Piemonte, Veneto e Trentino**. Esistono però altre preparazioni simili, con varianti nella forma, negli aromi e nelle spezie usate nell'impasto. Come il *musetto friulano*, di pasta più fine e magra; la *salama da sugo* di Ferrara, tondeggiante e molto morbida; lo *zampone* modenese, sigillato nella cotenna del piedino disossato; il *cappello da prete*, dalla tipica forma triangolare.

OCCHIO AL CONSIGLIO

- Per avere un cotechino meno salato, trasferitelo a metà cottura in un'altra pentola piena di acqua, già a bollore, e terminate lì la cottura.
- Lo zampone e il cappello da prete sono sigillati in una spessa cotica: prima di cuocerli è utile ammollarli in acqua fredda per circa 8 ore.
- Per cotechini più grandi (circa 1 kg) o di forma rotonda, portate il tempo di cottura a 3 ore.
- I legumi si cuociono in acqua non salata perché il sale indurisce la pelle e ne rallenta la cottura.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***27 ottobre***

1

2

3

4

Cadore, specchio dei monti

ALLA SCOPERTA DI UN PARADISO DI LAGHI E FORESTE RACCHIUSO DALLE **DOLOMITI ORIENTALI**, DOVE IL PRESENTE CONSERVA MEMORIA DEL PASSATO. SENZA ALCUNA NOSTALGIA

TESTO PAOLO VIZZARI

Non ha una sola anima il Cadore, ne ha tante e in ognuna brilla un frammento d'identità che va a comporre il disegno di una terra in cui, forse come in nessun'altra, vale la pena di abbandonarsi all'inatteso, mettendo da parte programmi e disegni prestabiliti. D'estate, magari ci si arriva con l'intenzione di affrontare il trekking sotto le Tre Cime di Lavaredo e poi si finisce per fermarsi a contemplare i laghi distesi tra un valico e l'altro. Che, da soli, valgono il viaggio. C'è il turchese del **Sorapis**, il verde smeraldo del **lago de la Femenes**, il blu mare del **Misurina**. Magici e quasi innaturali quando, in autunno, sono circondati dall'incendio delle foreste di abeti rossi. C'è la montagna ricca e levigata di Cortina che poco somiglia a quella ruvida e selvatica che sta a nord, fra Brunico e Sappada, eppure entrambe esprimono la fascinazione eclettica delle **Dolomiti Orientali** capaci di accogliere i viaggiatori con le storie e le esigenze più diverse.
Per chi cerca le **scenografie forti** c'è il salto di 80 metri delle cascate di Borca e quello delle Pile nella Val d'Oten, che disegnano un paesaggio selvaggio e romantico.
Ma la stagione più emozionante in Cadore è questa. L'aria è nitida, il freddo circonda e protegge l'intera regione, il paesaggio si fa essenziale come il carattere degli abitanti, forte e riservato, ma al tempo stesso votato all'**ospitalità franca**. Ancora fino a poco tempo fa sopravviveva l'antichissima usanza di lasciare sempre un posto vuoto alla tavola familiare per accogliere il visitatore di passaggio, benvenuto messaggero di notizie di cui la gente del posto, in villaggi isolati difficili da raggiungere, era affamata. E anche adesso nelle case e nei rifugi si respira, vivo, il senso dell'accoglienza. Al vacanziero di oggi come al pellegrino di allora il primo piatto a essere offerto sarà con ogni probabilità il *pendolon*, una zuppa di patate e fagioli, prodotti umili e squisiti, che trasferiscono nel sapore la forza con cui estraggono il nutrimento dal terreno ingrato,

→

ARIA DEL NORD SOPRA: preparato con farina di carrube, il pane nero di Sappada viene conservato nelle caratteristiche rastrelliere. SOTTO, DA SINISTRA: controllo della stagionatura dei formaggi a Malga Rinfreddo, in Val Padola; la storica guida del Touring "Dolomiti Orientali" di Antonio Berti, uno dei primi alpinisti a promuovere le bellezze del Cadore: a lui il comune di Casamazzagno ha dedicato un rifugio; Fabrizio Puicher, abile intagliatore delle caratteristiche maschere di Carnevale in legno che si usano a Sappada e dintorni. A SINISTRA: la chiesa di Santa Fosca in Val Fiorentina, proprio di fronte al monte Pelmo.

Fotografie di Stefano Renier/SIME, Giovanni Simeone/SIME, Luciano Gaudenzio/Photo FVG, Roberto Moiola/Clickalps

"... sí che di rosa nel cheto vespero le Marmarole care al Vecellio

PRODOTTI DI ZONA

Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore

Detto *al capùze*, si raccoglie intorno a novembre, quando le prime brinate autunnali favoriscono la chiusura delle teste e ne aumentano la croccantezza, sua caratteristica peculiare al pari del sapore quasi dolce e della forma leggermente appiattita.

Vademecum

DOVE MANGIARE E COMPRARE

- **RISTORANTE AGA**
  Cucina contemporanea, con abbondanza di prodotti locali valorizzati dalla tecnica, nel caldo ed elegante Hotel Villa Trieste, a San Vito di Cadore.
  www.agaristorante.it
- **AZIENDA AGRICOLA COLUSSI OSCAR**
  Nel centro di Vodo di Cadore, una piccola azienda che vale la visita per l'acquisto di uova fresche e, su prenotazione, di faraone, polli, quaglie, conigli...
  Via Fornas 13, tel. 3384784213

DOVE DORMIRE

- **HOTEL STELLA ALPINA**
  Un tre stelle ristrutturato di recente, nella piazza centrale di San Pietro di Cadore, a due passi da Palazzo Poli, dove è possibile ammirare le opere del Veronese.
  www.hotel-stella-alpina.com
- **ALBERGO MIRAVALLE**
  Tranquillo hotel ad Auronzo di Cadore, strategico per chi voglia raggiungere il lago di Misurina o le Tre Cime di Lavaredo.
  www.miravalle.net
- **HOTEL BLADEN**
  A Sappada, in splendida posizione dirimpetto al monte Siera, dotato di solarium e spa per i momenti di relax.
  www.hotelbladen.it

ALTRI INDIRIZZI

Ristorante Viel dal Pan
www.dolomitiportavescovo.it
Rifugio Antonio Berti al Popera
www.rifugioberti.it
Gran Caffè Tiziano In un palazzo cinquecentesco nel centro di Pieve di Cadore, in piazza Tiziano 2.
Azienda Agricola Talamini de la Tela Secondo molti, i migliori formaggi della zona.
www.agricoladelatela.it
Azienda Agricola Michielli Verdure di ogni tipo, tra cui i cappucci di Vinigo. *www.michielli.com*

→

insieme a mais, frumento e poco altro. Ingredienti di **cucina della sopravvivenza** che alla fine producono il capolavoro culinario dei *pestariéi*, gli gnocchetti preparati con acqua e farina, cotti nel latte e conditi con ricotta affumicata, o dei *casunziei* all'ampezzana, i ravioli ripieni di rapa rossa, burro (sublime, di malga) e ricotta stagionata, originari di Cortina, che ne ha fatto il piatto snob ineludibile per il pit stop sulle piste. Infine il cervo e il capriolo, la nobile selvaggina della montagna che qui ha un alone di bontà inconfondibile, mescolata com'è a spezie che la trasformano in piatti di straordinaria modernità.

Impossibile poi alzarsi dalla tavola di una massaia cadorina, o dalle panche di un rifugio, senza aver assaggiato una fetta di *péta*, una torta preparata con farina di mais arricchita da frutta secca, zucca e semi di cumino, o senza aver onorato le *fortàie*, spirali d'impasto dolce calato in strutto bollente, nate come dolce per festeggiare il Carnevale ma adesso ghiottoneria da merenda. →

NUOVE GENERAZIONI A DESTRA, DALL'ALTO: "sfoglia di mela verde, rapa di Chioggia, coriandolo e caviale", creato da Oliver Piras e Alessandra Del Favero, innamorati e complici nell'esecuzione della brillante cucina "glocal" del ristorante Aga; un piccolo lago poco fuori Vigo di Cadore. A SINISTRA: grappa aromatizzata di produzione locale, il miglior finale di una cena rustica; tris di primi piatti cadorini: *casunziei* di patate e speck, canederli e tagliatelle al ragù di cervo.

Fotografie di Luciano Gaudenzio/Photo FVG, 123rf, Aromicreativi, Getty Images

rifulgan, palagio di sogni, eliso di spiriti e di fate" *(Giosuè Carducci)*

GELO E CALDI ABBRACCI DELLA MONTAGNA SOPRA: crepuscolo ad Arabba, porta delle Dolomiti Orientali; dal paese, si raggiunge con la funivia il ristorante Viel dal Pan del Rifugio Luigi Gorza per una cena in alta quota con vista strepitosa sul gruppo del Sella. A SINISTRA, DALL'ALTO: alcuni prodotti di una tipica bottega gastronomica: formaggi di malga, speck di Perarolo e prosciutto di Sappada; un muro di Cibiana, borgo conosciuto come "il paese che dipinge la sua storia"; è considerato un museo a cielo aperto per gli oltre 50 murales dipinti sulle facciate delle vecchie case, commissionati dai cittadini ad artisti veneti e internazionali, con lo scopo di ridare vitalità al centro e conservare la memoria delle vecchie tradizioni.

Fotografie di Franco Cogoli/SIME, Giorgia Hofer/ClickAlps, Johanna Huber/SIME

→

Può persino capitare, fermandosi a chiacchierare con il bottegaio da cui si stanno comprando formaggi, di venir invitati con naturalezza a qualche festeggiamento familiare, perché lì si ritiene che un ospite inatteso sia di **buon augurio**. In questo caso accettate senz'altro, perché vi attende un'esperienza straordinaria, anche gastronomica. Se poi si tratta di un matrimonio cadorino, avrete la fortuna di assaggiare i *crafin*, i ravioli fritti, ripieni di cioccolato e fichi.

Dopo la cultura della tavola, la cultura tout court attende piegando verso **Pieve di Cadore** dove, miracolosamente sopravvissuta ai secoli e alle molte battaglie che hanno tormentato questa terra, si può visitare la casa natale di **Tiziano**, il grande pittore rinascimentale i cui magnifici rossi e verdi cupi ricordano quelli delle foreste e dei tramonti del posto. Ma forse il momento più emozionante di questo breve tour potrebbe essere l'incontro con il **cacciatore preistorico** ritrovato sepolto dal ghiaccio nella vallata di Mondevàl una trentina d'anni fa, i cui resti sono conservati nel museo di Selva di Cadore. Gli scienziati hanno confermato che mangiava in modo molto vicino a quello della dieta paleolitica, oggi molto in voga: carne, cacciagione ed erbe selvatiche.

Il consiglio però è di concedersi, da buongustai civilizzati, un'ottima cena che affianca la ricca e corroborante tradizione locale con gli spunti creativi della nuova tendenza ristorativa del Cadore: è l'ennesima anima del luogo, da sommare a tutte le altre, per ottenere un magico condensato di bellezza e di bontà.

UN DOLCE RUSTICO che dà il meglio di sé il giorno dopo la cottura.

LA RICETTA TIPICA

La péta è un dolce tipico dei mesi invernali. Un tempo era considerato AFRODISIACO, tanto che le ragazze nubili lo offrivano ai possibili pretendenti.

Péta

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10′ più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **500 g** farina 00
- **250 g** farina di mais
- **170 g** zucchero
- **130 g** burro
- **100 g** uva sultanina
- **100 g** fichi secchi tritati
- **90 g** latte
- **70 g** strutto di maiale
- **45 g** grappa
- **4** uova
- limone
- cannella in polvere
- chiodi di garofano
- pangrattato
- lievito in polvere per dolci
- olio di semi di girasole
- sale
- pepe

MESCOLATE *bene con le mani la farina 00 con 3 pizzichi di sale, 2 bustine di lievito, i fichi tritati, l'uva sultanina, mezzo cucchiaino di cannella in polvere, mezzo cucchiaino di pepe nero macinato, 5 chiodi di garofano pestati e la scorza grattugiata di un limone.*
ROSOLATE *in una padella la farina di mais con lo strutto e il burro per 10′, mescolando di tanto in tanto.*
SBATTETE *le uova con lo zucchero, il succo di un limone, la grappa e il latte per circa 5′, finché lo zucchero non si sarà sciolto.*
UNITE *in un grande recipiente il composto di uova, l'impasto di farina 00 e la farina di mais rosolata e amalgamate tutti gli ingredienti mescolando per 2-3′.*
STENDETE *l'impasto ottenuto in una teglia unta di olio di semi e spolverizzata con il pangrattato, infornate a 170 °C e cuocete per 40′.*
SERVITE *la péta a temperatura ambiente, qualche ora dopo la cottura.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO VALENTINA VERCELLI
FOTOGRAFIA BEATRICE PRADA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***26 settembre***

Piaceri spumeggianti

PER DIRE **"BENVENUTI!"**, PER CONTINUARE A BRINDARE TRA UNA PORTATA E L'ALTRA E PER IL DOLCE CALICE FINALE. 12 ETICHETTE SELEZIONATE PER VOI

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

UN VINO NATURALE, DA UN'AZIENDA FAMILIARE DI LUNGA TRADIZIONE

Per gli aperitivi

LOMBARDIA

1 Franciacorta Pas Dosé "Zèro" 2012 Contadi Castaldi *(27,50 euro).* Arriva da una delle cantine più quotate di Franciacorta questo insieme di chardonnay e pinot nero che profuma di agrumi e ribes. È sapido, con un bell'equilibrio tra acidità e morbidezza. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON:* *bocconcini al formaggio, crostini al tartufo.
Adro (BS), tel. 0307450126, www.contadicastaldi.it

VENETO

2 Valdobbiadene Prosecco Superiore Ruffino *(16 euro).* La storica cantina toscana, famosa per i vini rossi, si è cimentata nella produzione delle bollicine del momento: il risultato è un Prosecco armonico e molto versatile in tavola. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON:* *stuzzichini a base di verdure, quiche, torte salate.
Pontassieve (FI), tel. 05583605, www.ruffino.com

VENETO

3 Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry "Uvaggio Storico" Val d'Oca *(10 euro).* Non c'è solo glera, la classica uva del Prosecco, ma anche altri vitigni del territorio, in questo "uvaggio storico", morbido e godibile anche con i dessert. Si serve a 6-8 °C.

BUONO CON:* *crostini con mousse di prosciutto e pâté di fegato.
Valdobbiadene (TV), tel. 0423982070, www.valdoca.com

FRANCIA

4 Champagne Brut "Cuvée Tradition" Serge Mathieu *(42,10 euro).* Tutto pinot nero, prodotto da un'azienda familiare nella parte più a sud della Champagne. Struttura e freschezza si fondono in un equilibrio perfetto. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON:* *pane, burro e alici, formaggi alla piastra.
Scarpitti Distribuzione, Milano, tel. 0228510470, www.champagne-serge-mathieu.fr

A tavola

PIEMONTE

1 Metodo Classico "Sullelanghe" 2011 Barale Fratelli ***(18 euro).*** Le terre di Barolo, che regalano i vini rossi più rinomati d'Italia, "lavorano bene" anche con le uve di chardonnay e pinot nero. Lo dimostra questo spumante, caratterizzato da intriganti note di fiori di acacia e con un sapore vivo e armonico. Si serve a 6-8 °C.

BUONO CON: ***frutti di mare, primi piatti con crostacei, pesci arrosto.***

Barolo (CN), tel. 017356127, www.baralefratelli.it

TRENTINO

2 Trento Brut "Perlé" Rosé Riserva 2010 Ferrari ***(40 euro).*** Un millesimato con oltre cinque anni di affinamento sui lieviti, in cui il pinot nero fa la parte del leone e regala forza. Il suo colore rosa antico è un preludio alla finezza dei profumi, giocati sulle note del lampone, delle spezie e della scorza d'arancia. Nasce in Trentino e porta la firma di una delle migliori cantine italiane per la produzione di Metodo Classico. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: ***pasta con la besciamella, costoletta alla milanese.***

Trento (TN), tel. 0461972311, www.ferraritrento.it

EMILIA-ROMAGNA

3 Lambrusco di Modena Metodo Classico Rosé Brut 2012 Cantina della Volta ***(21 euro).*** Un Lambrusco di Sorbara inusuale, perché vinificato con il Metodo Classico invece del più comune Metodo Charmat. Con i suoi aromi di lampone e fragoline di bosco, è conviviale, con stile. Ideale per un brindisi alternativo all'anno nuovo. Si serve a 8-10 °C.

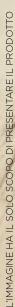
BUONO CON: ***risotti leggeri, piatti a base di cotechino (come nel servizio a pag. 98).***

Bomporto (MO), tel. 0597473312, www.cantinadellavolta.com

FRANCIA

4 Champagne "Cuvée Louise Nature" 2004 Pommery ***(180 euro).*** Da tre vigne catalogate come "grand cru", massima espressione qualitativa della Champagne, nasce questa cuvée raffinatissima, prodotta per festeggiare i 180 anni di storia della Maison Pommery. Cremosità del perlage, sapore complesso ma di grande freschezza e lunga persistenza finale sono le doti di questo fuoriclasse di grande stoffa. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: ***carni bianche arrostite, scaloppa di fegato grasso.***

Milano, tel. 02878806, www.vrankenpommery.it

Con i dessert

PIEMONTE

1 Asti Metodo Classico "Cuvée 24 Mesi" 2011 Gancia *(22,50 euro).* Carlo Gancia è stato il creatore del primo spumante italiano rifermentato in bottiglia. Una storia di oltre 150 anni, che è la migliore garanzia di qualità per questo vino a base di uve moscato, delicatamente aromatico, con profumi di glicine e pesca. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: ***bonèt, tiramisù, bignè alle creme.***
Canelli (AT), tel. 01418301, www.gancia.it

LOMBARDIA

2 Metodo Classico Rosé Demi-Sec "Charmant" Solci's *(17,50 euro).* Nascono sui colli dell'Oltrepò Pavese le uve che danno vita a questo vino color corallo, con spuma persistente e profumi di piccoli frutti rossi. Il gusto amabile lo rende compagno ideale dei dessert, ma è da provare anche con il salmone affumicato. Si serve a 6-8 °C.

BUONO CON: ***crostata ai frutti di bosco, Linzer Torte.***
Milano, tel. 3470581686, 3498243132, www.metodoclassico.eu

EMILIA-ROMAGNA

3 Romagna Albana Spumante "La Talandina" 2015 Celli ***(8,50 euro).*** L'albana, l'uva a bacca bianca più caratteristica della Romagna, qui in versione spumante. I profumi di albicocca e frutta candita si ritrovano nella dolcezza ben bilanciata dalla fresca acidità. Si serve a 6-8 °C.

BUONO CON: ***crostate di frutta, pandoro, creme.***
Bertinoro (FC), tel. 0543445183, www.celli-vini.com

MARCHE

4 Spumante Rosso Dolce "Ametista" Moncaro *(15 euro).* Un insolito spumante rosso e dolce, a base del vitigno marchigiano lacrima nera. L'aroma intenso, con note di rosa e viola, il gusto morbido e il contenuto tenore alcolico lo rendono un bicchiere facile e disinvolto. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: ***pasticceria secca, dolci da forno, crostate di frutta.***
Montecarotto (AN), tel. 073189245, www.moncaro.com

Belle maniere

DI FIAMMETTA FADDA

"CIN CIN!", SI PUÒ?

Un famoso esempio di ospitalità perfetta è quello del padrone di casa che, visto uno degli ospiti bere il contenuto della coppa lavadita, fece altrettanto. Questo per dire che il galateo esige di adattarsi alla situazione e non umiliare chi è a tavola con noi, giusto o sbagliato che sia il suo comportamento. Se allora al momento del brindisi qualcuno alza il calice, esclamando "cin cin" e toccando i bicchieri (con incrocio di braccia e allungamenti sul tavolo) è educato fare altrettanto, anche se il bon ton lo condanna, suggerendo invece un cenno discreto, accompagnato, questo sì, dal sorriso e dallo sguardo. In famiglia comunque, se è tradizione, il cin cin allegro e rumoroso va benissimo, come anche esclamare "evviva", mentre "alla salute" andrebbe evitato in tutti i modi. Bello piuttosto, se l'occasione lo consente, che uno degli invitati si alzi e dica qualche parola per sottolineare l'avvenimento e la gioia di trovarsi insieme. Una volta si usava declamare una breve poesia appositamente composta. Oggi la cosa è del tutto inusuale; e proprio per questo sarebbe chicchissima e apprezzatissima. Certo, bisogna prepararsi, ma l'effetto merita l'impegno.

Antipasti

Il freddo è fatto per i **SAPORI DECISI**.
Ed ecco il guanciale nella torta salata, il gorgonzola nei ravioli, il tartufo nei carciofi. E per giocare con l'appetito, mini burger e frittelle di gamberetti

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

VIGORE IN NATURA
Dal latino *viridis*, verde significa vitale. Le erbe aromatiche di quel colore aggiungono al piatto freschezza e allegria

1

1 Sgombri marinati con zucca e cialda

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 30′ di marinatura

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
650 g 8 filetti di sgombro – **600 g** zucca
150 g burro fuso freddo – **90 g** farina
50 g aceto di vino bianco – **3** uova – zucchero
santoreggia – miele di acacia
olio extravergine di oliva – sale

SBATTETE *con la frusta i 3 tuorli (conservando gli albumi) con la farina e 2 pizzichi di sale; incorporate il burro fuso, versandolo a filo, finché non otterrete un composto liscio.*
MONTATE *a neve gli albumi tenuti da parte e uniteli con delicatezza al composto di tuorli, ottenendo una pastella cremosa (dose per 8 cialde). Preparate le cialde come illustrato nella Scuola di cucina qui sotto.*
TAGLIATE *ogni filetto di sgombro in 3 trancetti, sistemateli in una pirofila e conditeli con 60 g di zucchero, 40 g di sale e l'aceto; sigillate con la pellicola e lasciate marinare, fuori del frigo, per circa 30′.*
DIVIDETE *la zucca in cubi grossi, senza sbucciarli, eliminatene i semi, poi rosolateli in padella con un velo di olio per 4-5′; aggiungete 200 g di acqua bollente salata e stufate a fuoco basso, con il coperchio, per 5′.*
RISCIACQUATE *gli sgombri dalla marinata, poi cuoceteli nella padella con la zucca per 5′.*
SPENNELLATE *le cialde con un leggero velo di miele, spolverizzatele con le foglioline di un rametto di santoreggia e servitele con i trancetti di sgombro e i cubi di zucca.*

VINO *bianco giovane, fragrante, abboccato o amabile.*
- **Colli Bolognesi Pinot Bianco abboccato**
- **Orvieto abboccato**
- **Arborea Trebbiano amabile**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti di ceramica con bordo argentato degli sgombri e dei mini burger e piatto bianco della torta salata Ceramiche Nicola Fasano, piattino di cristallo dei carciofi, scatolina argentata con la salsa delle frittelle e piattino argentato della torta salata Funky Table, tovaglia bianca degli sgombri e tovagliolo della torta salata Le Jacquard Français, tovagliolo dei mini burger Fazzini.

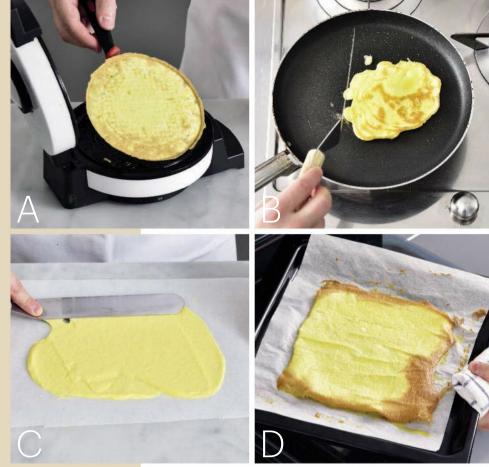
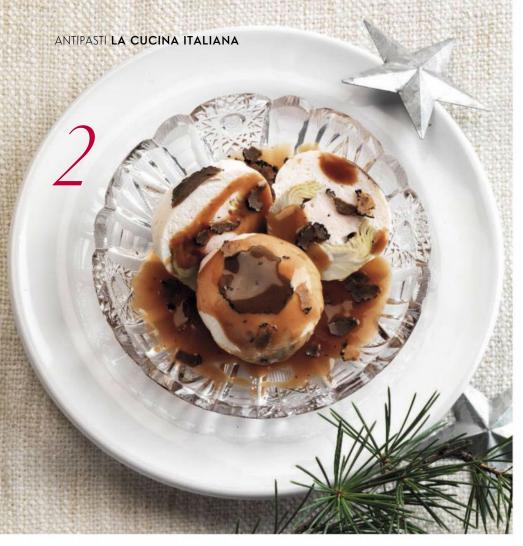
Scuola di cucina

PREPARARE LE CIALDE SALATE

Le più popolari sono quelle dolci, da mangiare con il gelato, mentre in versione salata sono l'accompagnamento ideale per pâté, mousse di verdure, salumi o il tocco croccante in piatti di carne e pesce. Ecco tre modi diversi per prepararle.

a **Preriscaldate l'apposita cialdiera, alla massima potenza, poi ungete la piastra con un filo di olio ed eliminatene l'eccesso con la carta da cucina. Versatevi al centro un mestolino di pastella, circa 30 g, chiudete il coperchio e cuocete per 1′ e mezzo, ottenendo una cialda croccante. Se volete una cialda morbida, da modellare in modo da conferirle una forma a piacere, cuocetela per 45-50 secondi.**

b **Spennellate di olio una padellina antiaderente e asciugatene l'eccesso con la carta da cucina. Versatevi circa 30 g di pastella, appiattitela con il dorso del mestolo e cuocetela a fuoco medio per 2′, voltandola a metà cottura: il risultato sarà una cialda irregolare, più spessa e soffice.**

c–d **Stendete tutta la pastella su una placca foderata di carta da forno, livellatela fino allo spessore di 1 mm, quindi infornatela a 180 °C per 5-6′. Sfornate e lasciate raffreddare.**

2 Carciofi ripieni di tacchino con tartufo e Marsala

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g petto di tacchino sgrassato
150 g panna fresca – **100 g** vino Marsala
12-15 g 1 tartufo nero o scorzone
8 carciofi senza gambo – **1** albume – limone
amido di mais – burro – zucchero – sale

SPAZZOLATE *la scorza del tartufo oppure strofinatelo con un canovaccio umido.*
PORTATE *a bollore in una pentolina il Marsala con un pizzico di sale; immergetevi il tartufo, cuocetelo per 10', quindi spegnete e fatelo raffreddare nel vino di cottura.*
PULITE *i carciofi ricavando i cuori: eliminate le foglie esterne più dure, tagliate le punte, rifilate la base vicino al gambo eliminando le parti fibrose e rimuovete le barbine.*
LIVELLATE *i cuori alla base con un piccolo taglio, così resteranno dritti sulla teglia, poi lessateli in acqua salata, con una rondella di limone, per 12-13'.*
TAGLIATE *il petto di tacchino a cubi grossi, frullateli con l'albume e un pizzico di sale, ottenendo un macinato ben amalgamato (per avere un composto più fine, passatelo in un setaccio, spalmandolo più volte sulle maglie con il dorso di un cucchiaio).*
TRASFERITE *il composto di tacchino in una ciotola con la panna fredda di frigorifero, un pizzico di sale e mescolate con la frusta ottenendo una mousse soffice.*
SCOLATE *i cuori di carciofo e sgocciolate il tartufo, tenendo da parte il vino di cottura.*
AFFETTATE *finemente il tartufo.*
RIEMPITE *i carciofi con la mousse al tacchino, facendola sbordare all'esterno creando una sorta di pallina come quella del gelato; sistemate sopra ogni pallina una fetta di tartufo, poi avvolgete i carciofi, separatamente, nella pellicola adatta alla cottura e cuoceteli a vapore per 15'.*
STEMPERATE *un cucchiaino di amido di mais in un cucchiaio di acqua tiepida.*
VERSATE *nel vino di cottura l'amido sciolto nell'acqua, portate a bollore e cuocete per 2', poi spegnete, aggiungete un pizzico di sale e di zucchero, una noce di burro, e mescolate ottenendo una salsa cremosa.*
SERVITE *i carciofi con la salsa al Marsala.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Trentino Chardonnay**
- **Colli di Faenza Pinot Bianco**
- **Erice Ansonica**

→

3 Ravioli soffici al gorgonzola

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 30 minuti di riposo della pasta
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
220 g gorgonzola dolce non cremoso
200 g farina più un po'
80 g burro freddo **50 g** zucchero
20 g uvetta **3** tuorli **2** uova limone sale

IMPASTATE, *a mano o con la macchina impastatrice, la farina con lo zucchero e il burro spezzettato, poi unitevi 2 tuorli, 1 uovo, la scorza grattugiata di mezzo limone, un pizzico di sale e proseguite finché non otterrete un impasto liscio e omogeneo (pasta brisée).*
STENDETE *la pasta spessa circa 2 cm (così sarà più facile stenderla successivamente), adagiatela su un vassoio, avvolgete con la pellicola e ponete in frigo per 30'.*
MESCOLATE *in una ciotola il gorgonzola spezzettato, l'uvetta, 1 tuorlo e la scorza grattugiata di mezzo limone (ripieno).*
SPOLVERIZZATE *di farina la pasta brisée, stendetela tra due fogli di carta da forno fino allo spessore di 3 mm, infine ricavatene 16 dischi (ø 9-10 cm) con un tagliapasta o con il bordo di una ciotola.*
SEPARATE *l'uovo rimasto, dividendo il tuorlo dall'albume.*
SISTEMATE *un cucchiaio di ripieno (circa 15 g) al centro di ogni disco, spennellate i bordi con l'albume e richiudeteli a mezzaluna, ottenendo dei ravioli; adagiateli su una placca foderata di carta da forno, spennellateli con il tuorlo tenuto da parte, quindi infornateli a 180 °C per 15'.*
SFORNATE *i ravioli e serviteli tiepidi.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Valdadige Pinot Grigio**
- **Pomino Chardonnay**
- **Ischia Biancolella**

4 Frittelle di gamberetti

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
500 g gamberetti piccoli sgusciati
250 g pasta da pane lievitata
15 g brodo vegetale
15 g vino Prosecco **1** arancia
olio di arachide
olio extravergine di oliva sale

SPREMETE *l'arancia ottenendo circa 50 g di succo, unitevi il Prosecco, un pizzico di sale, 50 g di olio di oliva ed emulsionate con le fruste elettriche o con il mixer a immersione ottenendo una salsina liquida.*
MESCOLATE *in una ciotola la pasta da pane con il brodo, poi amalgamatevi i gamberetti, ricavando un composto molto morbido.*
SCALDATE *abbondante olio di arachide in una casseruola bassa e larga; fatevi cadere il composto a cucchiaiate e cuocetelo per 3-4', ottenendo 24-26 frittelle.*
SGOCCIOLATE *le frittelle via via su carta da cucina, salatele e servitele subito con la salsina all'arancia.*
TRADIZIONI REGIONALI *La ricetta originale richiederebbe metà gamberetti e metà pesciolini minuscoli, come i latterini. La salsa è una nostra aggiunta, per rinfrescare e arricchire il fritto.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Reno Bianco frizzante**
- **Prosecco frizzante**
- **San Severo Bianco frizzante**

→

LA CUCINA ITALIANA PER

ROTARI

Dalle migliori selezioni delle uve del Trentino nasce Rotari Metodo Classico Trentodoc

BOLLICINE PURE E NOBILI

AROMA DI MONTAGNA E PERLAGE ELEGANTE: ROTARI TRENTODOC BRUT E ROSÉ ACCOMPAGNANO TUTTI I MOMENTI SPECIALI

Gli spumanti Rotari Trentodoc nascono nel cuore delle Dolomiti. Qui, sulle montagne del Trentino, un tempo conquistate dal valoroso re longobardo Rotari, si susseguono i vigneti a pergola di Chardonnay e Pinot Nero. Ambiente e clima formano un tutt'uno: i venti montani da nord e gli influssi del lago di Garda a sud sono l'ideale per la maturazione delle uve. La forte escursione termica e la coltivazione a pergola garantiscono ottima acidità e buona struttura base dei vini. Gli spumanti **Rotari Trentodoc Brut** e **Rosé** sono il frutto dell'appassionata dedizione con cui vengono coltivate le vigne e dell'attenta cura con cui i grappoli sono selezionati uno a uno e raccolti esclusivamente a mano. A Mezzocorona, poi, nella **Cantina Rotari**, nascono le nobili e purissime bollicine seguendo il prestigioso **Metodo Classico**, antico sistema della rifermentazione in bottiglia. Ottimi come aperitivo, ideali a tutto pasto, gli spumanti **Rotari Trentodoc** ricordano gli inconfondibili aromi e profumi di montagna in un perlage elegante e bilanciato.

ROTARI ROSÉ
Si accompagna bene con antipasti di pesce.

ROTARI BRUT
Ottimo come aperitivo ma anche a tutto pasto.

www.rotari.it #LetsRotari

5

5 Torta salata con broccoli, guanciale e Camembert

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 20′

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

460 g 2 dischi di pasta sfoglia
400 g cimette di broccolo
250 g formaggio tipo Camembert
120 g 1 fetta spessa di guanciale
50 g panna fresca
40 g grana grattugiato
2 uova – noce moscata – sale – pepe

LESSATE *le cimette di broccolo in acqua salata per 4-5′, poi scolatele, raffreddatele in acqua fredda e sminuzzatele con il coltello.*
TAGLIATE *a listerelle il guanciale, rosolatele in padella, senza condimenti, a fuoco vivace per un paio di minuti, in modo da renderle colorite e far sprigionare il loro aroma.*
TAGLIATE *il Camembert a cubetti senza eliminarne la crosta.*
SBATTETE *le uova con la panna, una grattata di noce moscata e un pizzico di sale e di pepe.*
RIVESTITE *una teglia (ø 24, h 6) con la carta da forno, poi con un disco di pasta sfoglia, lasciando sbordare l'eccesso; distribuitevi i broccoli, il Camembert, il guanciale, quindi versatevi le uova e spolverizzate con il grana.*
TAGLIATE *l'altro disco di pasta sfoglia della stessa misura della teglia (ø 24 cm), incidetelo con dei taglietti o con l'apposito rullo per creare un reticolo.*
SISTEMATELO *sul ripieno e risvoltatevi sopra i bordi del disco inferiore.*
INFORNATE *la torta a 180 °C per 40′, poi sfornatela e servitela dopo 10′.*

VINO *rosato secco, di buona acidità.*
- **Alto Adige Merlot Rosato**
- **Rosato di Carmignano**
- **Vesuvio Rosato**

→

PRODOTTO CON CURA • PRODOTTO CON PASSIONE • PRODOTTO CON RISPETTO

IL SALMONE PRODOTTO IN NORVEGIA

www.pescenorvegese.it

Il salmone allevato in Norvegia nel pieno rispetto della natura.

6 Mini burger con salsa tonnata e capperi fritti

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **500 g** polpa macinata di vitello
- **100 g** tonno sott'olio
- **40 g** spinaci freschi
- **20 g** capperi dissalati
- **10 g** filetti di acciuga sott'olio
- **6** panini per mini burger
- **1** uovo
- aceto di vino bianco
- olio di arachide
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

RACCOGLIETE *nel bicchiere del frullatore a immersione l'uovo, 120 g di olio di arachide, un cucchiaino di aceto e un pizzico di sale, poi tenendo il frullatore sul fondo, senza sollevarlo, lavorate finché il composto non monterà, diventando maionese.*
FRULLATE *10 g di capperi con le acciughe, il tonno e 50 g di olio extravergine; mescolate la crema ottenuta con la maionese, ricavando una salsa tonnata.*
SMINUZZATE *ulteriormente la polpa macinata con il coltello, poi aiutandovi con un tagliapasta (ø 7 cm), formate dei mini hamburger spessi circa 1 cm.*
TAGLIATE *a metà orizzontalmente i panini.*
SCALDATE *in una padella un filo di olio extravergine con un pizzico di sale e di pepe, rosolatevi gli hamburger per 3-4' per lato, aggiungendo all'ultimo momento anche i panini, adagiandoli sul lato della mollica.*
FRIGGETE *10 g di capperi in una pentolina con un dito di olio di arachide per 1', finché non si apriranno a fiore.*
COMPONETE *i mini burger: spalmate un cucchiaio di salsa tonnata sulle basi dei panini, adagiatevi gli hamburger, proseguite con altra salsa, qualche cappero fritto e chiudete con le calotte superiori.*
SERVITE *i mini burger con gli spinaci freschi e la salsina avanzata.*

VINO *rosato secco, di buona acidità.*
- **Bagnoli Rosato**
- **Pietraviva Rosato**
- **Nettuno Rosato**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **12 settembre**

Crostini ai carciofi con mimosa

LA COTTURA DEI CARCIOFI "ALL'OLIO", LA PANNA SALATA, IL TUORLO SODO PER DECORARE: TANTE **NUOVE IDEE** IN UNA SEMPLICE BRUSCHETTA PIENA DI SAPORE

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIANLUCA LADU
TESTI CRISTINA PORETTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Nel bicchiere

Uno spumante secco e aromatico
Belén Rosé Extra Brut Principiano
Dal Piemonte, terra di grandi rossi, una Barbera Metodo Classico in rosa, che il produttore ha dedicato alla moglie Belén. L'uva, vendemmiata in anticipo per preservarne la freschezza, mantiene intatti

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 2 ore di congelamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g panna fresca
6 carciofi
6 uova sode
2 spicchi di aglio
mezzo pane pugliese
alloro – pâté di olive nere
olive di Gaeta
olio extravergine di oliva – sale

1 SBUCCIATE *le uova e recuperate i tuorli, appoggiateli su di una placchetta e metteteli in freezer a congelare per circa un paio di ore.*
2 TAGLIATE *il pane in 6 fette, appoggiatele su di una placca e spennellatele di olio.*
3 AGGIUNGETE *al pane alcune foglie di alloro spezzettate e 2 spicchi di aglio a pezzi, infornatelo e fatelo tostare sotto il grill.*
4 ELIMINATE *le foglie esterne, più dure, dei carciofi, tagliate le punte con le spine e svuotateli della parte centrale con l'aiuto di uno scavino.*
5 SCOTTATE *i carciofi per 2' in acqua bollente, scolateli e asciugateli bene.*
6 METTETE *i carciofi in una casseruola non troppo grande in modo che stiano ben vicini uno all'altro. Aggiungete una ventina di olive, un paio di foglie di alloro e coprite a filo con l'olio.*
7 PORTATE *la casseruola sul fuoco e cuocete i carciofi a fuoco dolcissimo per circa 30'.*
8 SPALMATE *i crostini con il pâté di olive.*
9 SCOLATE *dall'olio le olive e i carciofi; tagliate questi a spicchi, appoggiateli sui crostini e aggiungete infine le olive.*
10 GRATTUGIATE *sui crostini i tuorli sodi congelati: così saranno duri e facilmente grattugiabili. Montate la panna con un pizzico di sale, distribuitela a fiocchetti sui crostini e servite.*

LA SIGNORA OLGA *dice che l'olio utilizzato in questa ricetta, non avendo mai superato i 100 °C, può essere filtrato e utilizzato per condire insalate di verdure cotte. Il sapore leggermente amarognolo lasciato dai carciofi e dalle olive renderà prelibata anche una semplice insalata di patate.*

1

2

3

4

5

6

7

8

9
10

i suoi aromi fruttati e fragranti. La presa di spuma avviene aggiungendo il mosto di barbera anziché lo zucchero, come si usa di consueto. Dopo un anno a contatto con i lieviti, predominano sentori di piccoli frutti rossi e di erba appena tagliata. Si serve a 8 °C. *18 euro.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **13 settembre***

LO STILE IN TAVOLA
Piattino e coppetta di cristallo Funky Table; casseruola verde Risolì, grattugia Microplane.

Primi

Da un lato, pochi ingredienti e condimenti semplici lasciano il tempo per fare in casa gnocchi e trofie. Dall'altro, sughi più fantasiosi, con l'**ESOTISMO** dei noodles al sesamo

1

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Gnocchi ripieni di tartufo al burro

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg patate
200 g farina
100 g burro più un po'
70 g un grosso tartufo nero
60 g nocciole
1 uovo
grana grattugiato – cerfoglio fresco
olio extravergine di oliva
sale grosso – pepe

METTETE *le patate sulla placca del forno, su uno strato di sale grosso, quindi infornatele a 180 °C per circa 1 ora.*
PREPARATE *intanto la cialda croccante: fondete un pezzettino di burro in una padella, poi distribuite sul fondo della padella due cucchiaiate di grana grattugiato. Cuocetelo per 2′, poi staccate la cialda e fatela seccare su un piatto. Spezzettatela.*
LAVATE *bene il tartufo, poi tagliatelo con il coltello e schiacciatelo un po' con la forchetta, in modo da ottenere una sorta di pasta grossolana; conditela con un cucchiaio di olio e un po' di pepe.*
PELATE *le patate e schiacciatele con lo schiacciapatate. Raccoglietele in una ciotola e impastatele con la farina e l'uovo, fino a ottenere un composto liscio. Dividetelo prima in piccoli filoncini, poi in gnocchetti. Arrotondateli, riempiteli con il tartufo e rigateli come mostrato nella Scuola di cucina qui a fianco.*
TRITATE *grossolanamente le nocciole; fondete circa 100 g di burro e, quando comincia a colorirsi, unitevi le nocciole. Fatele insaporire per 1′ e spegnete.*
TUFFATE *intanto gli gnocchi ripieni in acqua bollente salata e scolateli quando salgono a galla, con una schiumarola.*
CONDITELI *con il burro alle nocciole e serviteli completando con la cialda di grana spezzettata e ciuffetti di cerfoglio fresco.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la cottura in forno mantiene le patate più asciutte e consente di ottenere un impasto migliore per gli gnocchi.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Trentino Riesling
- Colli Perugini Grechetto
- Verbicaro Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Piatti con il bordo argentato Ceramiche Nicola Fasano, piatto in metallo battuto, fiore argentato e scatolina Funky Table, tovagliolo bianco Fazzini, tovagliolo jacquard Le Jacquard Français.

Scuola di cucina

FARCIRE GLI GNOCCHI

Per l'impasto si possono utilizzare le patate comuni oppure le patate dolci e la zucca, o altri ingredienti ancora (come gli spinaci, per gnocchetti verdi). Una volta bilanciati gli altri ingredienti secondo la ricetta, la lavorazione dell'impasto segue la medesima procedura, e si passa poi alla farcitura.

a **Dividete l'impasto in piccole porzioni e allungatele con le mani, lavorando su una spianatoia in legno infarinata. Otterrete dei filoncini, dai quali taglierete gli gnocchetti, con un coltello o una spatolina. Arrotolate gli gnocchi tra le mani, per dar loro forma tonda regolare, quindi schiacciateli al centro con un dito, creando una cavità per il ripieno.**

b–c **Riempite la cavità con il ripieno e richiudetevi sopra la pasta, poi rotolate di nuovo gli gnocchetti tra le mani per restituire la forma tonda.**

d **Rigate gli gnocchi premendoli delicatamente sopra i rebbi di una forchetta.**

A
B
C
D

2

3

2 Crema Madame Du Barry

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g latte
400 g cavolfiore a cimette
80 g patate
70 g porri (parte bianca)
erba cipollina
sale
pepe

PELATE *le patate e tagliatele a cubetti; mondate i porri e sminuzzateli.*
MESCOLATE *il latte con mezzo litro di acqua in una casseruola, con un pizzico di sale. Aggiungetevi i porri, le patate e i cavolfiori. Lessate per 7-8′, togliendo qualche cimetta di cavolfiore dopo 3-5′, per la decorazione.*
SPEGNETE *e frullate tutto insieme, fino a ottenere una crema liscia.*
VERSATELA *in 4 zuppiere da porzione, aggiungete le cimette di cavolfiore tenute da parte, qualche filo di erba cipollina tagliato a rondelline e una macinata di pepe.*
SERVITELA *subito, accompagnandola a piacere con crostini di pane.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questa crema si trova in diversi ricettari regionali del Nord Italia, triestini per esempio, o valdostani. In realtà, come si evince dal suo nome, l'origine di questo piatto è francese, come molte preparazioni che sono poi passate nelle nostre tradizioni gastronomiche: pare la preparasse personalmente la contessa Du Barry, favorita dell'ormai anziano Luigi XV re di Francia, proprio per rinvigorire il sovrano. Donna bellissima e di larga influenza sulle mode del tempo, lasciò tra le sue eredità anche questo particolare piatto a base di cavolfiore passato: è proprio il cavolfiore, infatti, l'ingrediente fondamentale e immancabile nelle numerose versioni di questa crema, che può essere preparata con acqua, latte, panna, brodo o tuorlo sbattuto, e arricchita con aggiunte come crostacei arrostiti ed erbe di vario genere. Una ricetta semplicissima che, però, proprio perché preferita dalla gran dama di corte, fu sempre considerata come un piatto aristocratico.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Coste della Sesia Bianco**
- **Colline Bolognesi Riesling Italico**
- **Menfi Bianco**

→

4

ROSOLATE *la carne in padella a fuoco vivo, con 2 cucchiai di olio, finché non sarà ben arrostita; salatela, pepatela e bagnatela con un bicchiere di vino rosso. Riportate a bollore quindi versate tutto nella casseruola delle verdure.*
AGGIUNGETE *un cucchiaio di concentrato di pomodoro e mezzo litro di acqua e fate cuocere ancora per circa 1 ora.*
PREPARATE *le trofie staccando piccole porzioni di pasta dal panetto: arrotolatele facendole strisciare sotto le dita sul piano di lavoro e appoggiatele via via su un vassoio infarinato.*
LESSATELE *in acqua bollente salata per 2-3′ e conditele con il ragù di manzo, completando il piatto con gli acini di uva tagliati a metà.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Canavese Nebbiolo**
- **Esino Rosso**
- **Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto Rosso**

4 Risotto bianco, zucca rosolata e caviale di trota

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g riso
300 g polpa di zucca
70 g burro
grana grattugiato
caviale di trota
amaretti mignon
brodo vegetale
aceto di mele
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *la zucca a cubetti e rosolatela in padella con 2 cucchiai di olio e una presa di sale, finché non si ammorbidisce, per 10′.*
TOSTATE *il riso in una casseruola, senza aggiungere grassi. Portatelo poi a cottura unendo a poco a poco circa 1 litro di brodo bollente, in 15-16′.*
MANTECATE *il riso a fine cottura con il burro, uno spruzzo di aceto e 3 cucchiai di grana; unite la zucca per ultima.*
COMPLETATE *il risotto con caviale di trota e amaretti mignon.*

VINO *bianco amabile, sapido e floreale.*
- **Alto Adige Bianco Vendemmia Tardiva**
- **Cerveteri Bianco amabile**
- **Menfi Vendemmia Tardiva**

3 Trofie alle castagne con ragù rustico di manzo e uva

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 50′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
380 g scamone di manzo
300 g farina 00 più un po'
200 g farina di castagne
200 g uva nera
3 uova
2 gambi di sedano
1 cipolla
1 carota – **1** spicchio di aglio
concentrato di pomodoro – vino rosso
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MISCELATE *la farina di castagne e la farina 00, quindi impastatele con le uova e 130 g di acqua. Lavorate il composto finché non diventerà ben liscio e omogeneo, quindi lasciatelo riposare in frigorifero, coperto, per 1 ora circa.*
PREPARATE *intanto il ragù: tagliate lo scamone, fino a ottenere un trito grossolano.*
MONDATE *e tritate la cipolla, la carota, i gambi di sedano e lo spicchio di aglio. Cuocete le verdure facendole brasare dolcemente con un filo di olio in una casseruola, per 5-6′.*

→

IL NATALE MERITA
LURPAK®

EST 1901
LURPAK®
BURRO
LEGGERMENTE
SALATO

5

5 Noodles "thai" con frittatina, sesamo e mandorle

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g noodles secchi
30 g mandorle a lamelle
4 cipollotti
2 carote
2 uova
salsa di soia – prezzemolo
sesamo bianco e nero – vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PORTATE *a bollore una casseruola di acqua.*
MONDATE *i cipollotti e le carote e tagliateli a striscioline sottili. Saltatele in padella con un filo di olio per 3-4', poi aggiungete le mandorle, sfumate con uno spruzzo di vino bianco, unite 2-3 cucchiai di salsa di soia e un mestolo di acqua bollente.*
SBATTETE *le uova con un pizzico di sale e pepe; cuocetele in una padellina con un filo di olio, ottenendo una frittatina sottile.*
SALATE *l'acqua nella casseruola e lessatevi i noodles seguendo le indicazioni riportate sulla confezione per il tempo di cottura.*
SCOLATELI *e saltateli nelle verdure. Completate con la frittatina tagliata anch'essa a striscioline sottili, un ciuffo di prezzemolo tritato e semi di sesamo.*

LA SIGNORA OLGA *dice che i noodles sono un tipo di pasta lunga orientale, che somiglia ai nostri spaghetti, ai tagliolini o alle tagliatelle. Si trova in commercio in diverse confezioni, essiccata e diritta, un po' arricciata oppure ancora in versione istantanea, da far rinvenire in acqua bollente. I noodles possono essere preparati con farina di frumento, di riso o altro. Noi abbiamo scelto noodles di frumento, ma la ricetta è adatta a tutte le tipologie.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Garda Colli Mantovani Bianco**
- **Colline Lucchesi Sauvignon**
- **Tarquinia Bianco**

→

VAL D'OCA

Jos Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. è il nuovo top di gamma tra i prosecchi

L'ELEGANZA DELLE BOLLICINE

Non il solito prosecco, ma un millesimato. Jos è la nuova etichetta di Valdobbiadene firmata da Val D'Oca. Un Prosecco Superiore D.O.C.G. realizzato al 100% partendo da uve Glera, la caratteristica uva bianca dal grappolo allungato e storico nome del prosecco. Prodotto in Veneto con il tradizionale metodo Charmat, **Jos Valdobbiadene Millesimato** è un prosecco esclusivo prodotto con sole uve dell'annata 2015. Dal perlage sottile e dal gusto fresco, presenta all'olfatto note floreali e di frutta. Un sorso di prosecco è una consuetudine tra amici all'ora dell'aperitivo, abbinato a cibi leggeri e finger food. Ma è apprezzato anche durante il pasto, gustando formaggi non stagionati o piatti a base di pesce. Molto raffinato con i frutti di mare, Jos sposa le note fruttate dei piatti aromatizzati e i secondi a base di carne bianca.

FRITTO MISTO AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti per 4 persone

300 g calamaro pulito - 300 g farina 00
140 g mini zucchine - 12 fiori di zucca
1 bustina di nero di seppia
sciroppo d'acero o miele di acacia
olio di arachide - sale

Cuocete le zucchine in acqua bollente e salata per 4', tagliatele a ventaglio affettandole per il lungo e lasciando le fettine attaccate dalla parte del picciolo. Lavate e asciugate delicatamente i fiori di zucca, tagliateli in modo da aprirli a libro.
Affettate il calamaro ad anelli.
Preparate 2 pastelle, una bianca e una nera. Per entrambe lavorate 150 g di farina, 200 g di acqua fredda e 5 g di sale; per ottenere quella nera, aggiungete anche il nero di seppia.
Unite dei cubetti di ghiaccio in entrambe le pastelle; immergete i calamari nella pastella nera e le zucchine e i fiori di zucca nella pastella bianca.
Friggete per 3' in abbondante olio a 180 °C prima le verdure, poi gli anelli di calamaro.
Scolate su carta da cucina, salate e servite il fritto con qualche goccia di sciroppo d'acero.

http://www.valdoca.com/

6 Tortelli di pesce in brodo dorato

RICETTA WALTER PEDRAZZI

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g 2 sogliole
250 g farina integrale
200 g patate
70 g latte
70 g panna fresca – **50 g** pangrattato
50 g farina di riso più un po′
12 scampi – **6** tuorli
2 porri – **1** carota – **1/2** scalogno
1 bustina di zafferano – alloro – burro
vino bianco secco – sale – pepe in grani

PELATE *le patate, tagliatele a fette spesse e cuocetele al vapore per 20′.*
SFILETTATE *le sogliole conservando le teste e le lische, sgusciate le code di scampo conservando i carapaci. Con gli scarti preparate un brodo unendo la carota, la parte bianca di un porro, 1/2 scalogno, una foglia di alloro e qualche grano di pepe. Versate 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 litri di acqua e fate sobbollire per 40′.*
PREPARATE *la pasta: raccogliete in una ciotola le farine e il pangrattato, le patate passate allo schiacciapatate, i tuorli e un pizzico di sale; unite 90 g di acqua, impastate bene poi formate un panetto con l'impasto e fatelo riposare in frigo, coperto, per 30′.*
TRITATE *6 scampi con i filetti di sogliola. Affettate sottilmente la parte bianca dell'altro porro, pesatene 50 g e frullateli con il trito di pesce, un pizzico di sale, la panna e il latte (farcia).*
INFARINATE *la pasta e tiratela in sfoglie di 3 mm, ritagliate con un tagliapasta a bordi ondulati dei dischi (ø 7 cm) e mettetevi al centro un cucchiaino di farcia; chiudeteli a metà, quindi pizzicateli sui bordi per sigillare bene i tortelli: dovrete ottenerne 42.*
FILTRATE *il brodo, correggetelo di sale e unite una bustina di zafferano.*
ARROTOLATE *gli scampi rimasti, chiudeteli con uno stecchino, insaporiteli con una macinata di pepe e cuoceteli in una noce di burro per 2′ per lato.*
VERSATE *in una bassa casseruola una parte del brodo e fatevi sobbollire per 4-5′ i tortelli disposti in un solo strato e coperti. Scolateli, disponetene 7 a raggiera in ogni piatto, mettete al centro uno scampo, versate un mestolo di brodo caldo e decorate a piacere con stelline di zucca, lessate per 1′, e germogli.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Colli Tortonesi Timorasso**
- **Soave Classico Superiore**
- **Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup.**

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **19 settembre***

6

Pesci

1

Una **BELLA SCELTA** tra pesci pregiati e risparmiosi, tra piatti tradizionali e idee nuove, tra preparazioni semplici e di effetto

RICETTE SERGIO BARZETTI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI VALENTINA VERCELLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Filetti di rombo in crosta di senape

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg rombo chiodato
240 g cavolo cappuccio rosso
200 g cavolo cappuccio bianco
80 g pane raffermo
1 arancia
1 albume
senape in grani – santoreggia
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *i cavoli e tagliateli a listerelle, tenendoli separati.*
SALTATE *in una padella con un filo di olio il cavolo bianco per 3′, poi salatelo, sfumatelo con il succo di mezza arancia e proseguite la cottura per 1′; ripetete l'operazione con il cavolo rosso, usando la stessa padella.*
BAGNATE *e strizzate 2 fogli di carta da forno, avvolgetevi il cavolo bianco e il cavolo rosso e infornate i due cartocci a 200 °C per 10′.*
TRITATE *il pane, aggiungete 2 cucchiai di senape in grani e qualche foglia di santoreggia e mescolate amalgamando bene tutto.*
SFILETTATE *il rombo come illustrato nella Scuola di cucina qui a fianco.*
SPELLATE *i filetti di rombo, divideteli a metà e passateli prima nell'albume sbattuto e poi nella panatura aromatizzata alla senape.*
DISPONETE *i filetti impanati su una placca con carta da forno e infornateli a 200 °C per 10′.*
SERVITE *i filetti, accompagnandoli con una cucchiaiata di cavolo bianco e una di cavolo rosso.*
LA SIGNORA OLGA *dice che occorre cuocere separatamente il cavolo cappuccio bianco e quello rosso per preservarne i colori.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Langhe Chardonnay**
- **Esino Bianco**
- **Cirò Bianco**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti argentati del rombo, scatolina dell'orata, fiore argentato del salmone Funky Table, piatti con il bordo argentato Ceramiche Nicola Fasano, tovaglioli Fazzini.

Scuola di cucina

SFILETTARE IL ROMBO

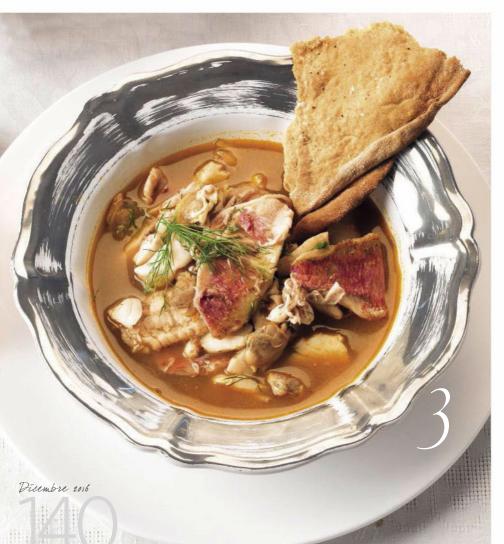
È un pregiato pesce di mare della stessa famiglia delle sogliole, caratterizzato da una forma piatta e romboidale. La varietà più ricercata è quella chiodata, riconoscibile per i numerosi tubercoli, simili a chiodi, che punteggiano la parte scura della pelle. Ha polpa soda e bianca, che non va cotta troppo per preservarne la delicatezza. In Francia è tanto apprezzato che è stata inventata una pesciera apposita per cuocerlo intero, la *turbotière*, dal nome francese del rombo, *turbot*. È ottimo al vapore o fritto, ma è da provare anche in padella, con burro ed erbe aromatiche, o al forno, con i carciofi. Dalla sfilettatura si ottengono quattro filetti, due grandi e due piccoli; la percentuale di scarto è elevata, ma i resti sono ottimi per insaporire zuppe di pesce o per preparare brodi per risotti di mare.

a **Incidete il rombo con uno sfilettapesce flessibile dalla parte scura, seguendo l'andamento della lisca centrale.**
b–c **Scostate il lembo del primo filetto, facendo passare la lama del coltello tra la lisca e la polpa, e completate il taglio staccando il filetto dalla parte esterna del rombo; ripetete l'operazione con il secondo filetto.**
d **Girate il rombo e procedete come sopra per ricavare i due filetti più piccoli.**

A

B

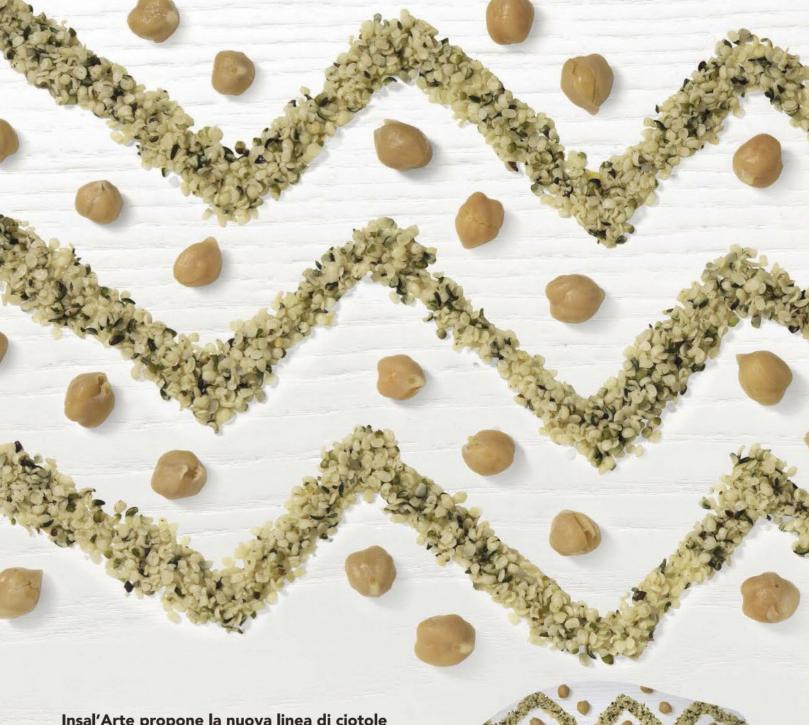
C

D

2 Calamari ripieni di verdure su polenta di riso nero

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg calamari
800 g zucca
250 g cavolo nero
250 g patate
160 g farina di riso nero
40 g cipolla rossa
pecorino grattugiato – alloro
brodo vegetale – olio extravergine di oliva
sale – pepe bianco

PULITE *i calamari lavandoli bene sotto l'acqua corrente, staccate i tentacoli e teneteli da parte.*
MONDATE *il cavolo nero, eliminando la costa centrale, tagliatelo e cuocetelo in acqua bollente salata con 1 foglia di alloro per 3'; scolatelo e conservate l'acqua di cottura.*
SBUCCIATE *le patate, tagliatele a fettine sottili e scottatele per 3' nell'acqua di cottura del cavolo.*
MONDATE *la zucca, privandola dei semi e della buccia, e tagliatela a tocchetti; tritate la cipolla.*
ROSOLATE *brevemente la cipolla tritata in una casseruola con 2 cucchiai di olio, aggiungete la zucca, una presa di sale, una foglia di alloro, un mestolo di brodo vegetale e una macinata di pepe bianco; cuocete per 15' con la casseruola coperta, quindi aggiungete il cavolo nero, le patate e un mestolo dell'acqua di cottura del cavolo; proseguite la cottura a fiamma vivace per altri 5', quindi mantecate le verdure con un cucchiaio abbondante di pecorino grattugiato, aggiungete una macinata di pepe e lasciate raffreddare (ripieno).*
RIEMPITE *i calamari con 2 cucchiai di ripieno e chiudeteli con i ciuffi di tentacoli, fissati con uno stecchino.*
ROSOLATE *a fiamma vivace in una casseruola i calamari ripieni con un filo di olio per 1' per lato, quindi abbassate la fiamma al minimo, unite un cucchiaio di pecorino grattugiato, 2 mestoli di acqua di cottura del cavolo e fate cuocere per 40'.*
PORTATE *a ebollizione un litro di acqua, unite un filo di olio, una presa di sale e la farina di riso nero; mescolate con una frusta e fate cuocere per 15' (polenta).*
METTETE *la polenta di riso su un piatto di portata, adagiatevi sopra i calamari ripieni e portate in tavola.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
• **Soave Superiore**
• **Bolgheri Vermentino**
• **Irpinia Coda di Volpe**

→

3 Brodetto di pesce con cialde di farro

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 45′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg vongole – **600 g** calamaretti spillo
350 g triglie – **300 g** merluzzetti
250 g farina di farro
250 g pomodori datterini pelati
120 g 2 gambi di sedano – **1/2** finocchio
finocchietto fresco – bicarbonato
brodo vegetale – vino bianco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SPURGATE *le vongole in frigo, in acqua e sale, per 1 ora, cambiando l'acqua dopo 30′.*
SFILETTATE *intanto le triglie e i merluzzetti e tagliate la polpa in bocconcini, tenendo da parte lische e teste; pulite i calamaretti spillo.*
MONDATE *il sedano e il finocchio e tagliateli a pezzi; tritate 2 ciuffetti di finocchietto con i loro gambi.*
ROSOLATE *in una casseruola con un filo di olio il sedano, il finocchio, le lische e le teste dei pesci per 4-5′, quindi unite i pomodori datterini pelati, mezzo litro di brodo vegetale e la metà del finocchietto tritato; proseguite la cottura per altri 15′, poi filtrate il brodetto.*
APRITE *le vongole in una padella coperta a fiamma vivace, unendo un filo di olio, mezzo bicchiere di vino bianco e il finocchietto tritato rimasto, quindi sgusciatele, filtrate il liquido di cottura e unitelo al brodetto.*
PORTATE *a bollore il brodetto e cuocetevi triglie e merluzzi per 5′; spegnete, unite vongole e calamari e coprite.*
IMPASTATE *la farina di farro con 100 g di acqua, 20 g di olio, 5 g di sale, una presa di bicarbonato e una generosa macinata di pepe, fino a ottenere un composto omogeneo.*
DIVIDETE *l'impasto in 8 parti e stendetele in sfoglie sottili, con l'aiuto di un matterello.*
PONETE *4 sfoglie su una teglia rivestita di carta da forno, conditele con un filo di olio e sale; spruzzatele di acqua, copritele con le altre 4 sfoglie, congiungendo i bordi; aggiungete un filo di olio, poco sale e una macinata di pepe; infornate a 220 °C per 10′.*
SERVITE *il brodetto di pesce, accompagnandolo con le cialde di farro.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Garda Classico Bianco**
- **Cinque Terre Costa da Posa**
- **Vermentino di Sardegna**

4 Orate all'anconetana

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,6 kg 2 orate
30 g pane bianco
8 acciughe sotto sale
4 uova – **3** scalogni
2 rametti di timo – **1** spicchio di aglio
alloro – noce moscata
vino bianco– aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE *gli scalogni e tritateli, sfogliate il timo, sminuzzate 1 foglia di alloro. Mescolate scalogni, timo, alloro, 250 g di vino, 3 cucchiai di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e una grattugiata di noce moscata (marinata). Pulite le orate, bagnatele con la marinata e fatele marinare per 2 ore. Infine scolatele, farcitene il ventre con un po' di marinata e cuocetele su una griglia rovente per 15′ per lato.*
RASSODATE *le uova in acqua bollente, quindi separate gli albumi dai tuorli.*
AMMOLLATE *il pane in 3 cucchiai di aceto, quindi strizzatelo bene; dissalate le acciughe, lavandole sotto l'acqua corrente.*
FRULLATE *il pane ammollato, i tuorli, le acciughe, l'aglio sbucciato e 100 g di olio fino a ottenere una crema omogenea.*
SERVITE *le orate con la salsa.*
TRADIZIONI REGIONALI *Ancona, città di mare, vanta numerose ricette in cui il pesce è protagonista. Le più celebri sono il brodetto e lo stoccafisso con pomodori e patate, entrambe caratterizzate da preparazioni laboriose. Nel caso delle orate, invece, la cottura semplice è ravvivata dalla salsa di uova e acciughe.*

OLIO *leggermente fruttato, ma sapido e non troppo amaro.*
- **Cartoceto Dop**
- **Terra d'Otranto Dop**

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco**
- **Verdicchio dei Castelli di Jesi**
- **Sambuca di Sicilia Ansonica**

→

CUSTODITO NELLA TIPICA BOTTIGLIA IMPAGLIATA A MANO, IL MARASCHINO È IL SIMBOLO DELL'ARTE LIQUORISTICA ITALIANA, RICONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO

GOCCE DI MARASCA

Già nel Medioevo, nei conventi di Zara, in Dalmazia, si preparava un liquore dolce dal nome rosolio Maraschino. Un elisir tanto amato da suscitare l'interesse delle donne del posto, che provarono a riprodurlo a casa. Fra loro, Maria Canevari ottenne un risultato così eccellente, da convincere il marito, **Girolamo Luxardo**, a fondare una fabbrica destinata alla sua produzione. Era il 1821 e fu un successo immediato. Lo stesso che incorona ancora oggi **Luxardo** come una delle più antiche aziende europee nel campo della produzione liquoristica, giunta alla sesta e settima generazione. Ottenuto dalla distillazione della marasca, una varietà di ciliegia dal sapore acidulo, il **Maraschino Luxardo** è un liquore inimitabile e versatile: è l'ingrediente base di molti cocktail classici; è la bagna aromatica per torte e pan di Spagna; è un ottimo digestivo, liscio o con ghiaccio; è la correzione dolce per il caffè; è la nota aromatica nella macedonia. Ed è proprio in questo periodo di feste imminenti che aumenta il desiderio di stare in compagnia, sorseggiando un liquore o gustando un prelibato dessert.

NUVOLE E GLASSATE IN GUSCI DI BRISÉE

Ingredienti per 12 persone

250 g farina più un po' – 125 g burro più un po'
120 g albumi – 120 g zucchero semolato – 100 g cioccolato fondente fuso – 80 g lamponi – 70 g latte più un po'
1 baccello di vaniglia – Maraschino Luxardo
zucchero di canna – granella di nocciole – sale

Impastate la farina con il burro, un pizzico di sale e i semi del baccello di vaniglia. Unite 70 g di latte e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo (pasta brisée); fatela riposare in frigo, coperta con la pellicola, per circa 30'.
Mescolate i lamponi in una ciotola con un cucchiaio di maraschino e uno di zucchero di canna.
Stendete la pasta brisée spessa 2 mm e usatela per foderare 12 stampini da tartelletta imburrati e infarinati (i nostri sono ovali 10x6 cm). Bucherellate il fondo, coprite con foglietti di carta da forno, riempite di legumi secchi e infornate a 180 °C per circa 15'.
Montate a neve gli albumi, poi unite lo zucchero semolato e montate ancora per 1'. Fate 12 quenelle passando un po' di albumi tra 2 cucchiai e facendoli ruotare uno nell'altro e cuocetele in acqua bollente con un cucchiaio di latte per circa 1' e mezzo per parte (il livello del liquido dovrà essere almeno di una decina di centimetri): otterrete delle meringhe morbide (nuvolette).
Sfornate le tartellette, togliete i legumi e la carta, poi sformatele e lasciatele raffreddare.
Distribuite sul fondo i lamponi al maraschino e adagiatevi sopra le nuvolette.
Decorate con cioccolato fuso freddo e granella di nocciole.

5 Salmone al latte con giardiniera

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g salmone
400 g barbabietole
200 g finocchi
200 g cipolline
200 g carote
200 g sedano – **2** foglie di alloro
aneto – zucchero di canna
latte – limone – aceto di vino rosso
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *le verdure e tagliate barbabietole, finocchi, sedano e carote a fettine con l'apposito coltello da giardiniera a lama ondulata; lasciate intere le cipolline più piccole e dividete a metà le altre.*
PORTATE *a ebollizione 1 litro di acqua con un bicchiere di aceto di vino rosso, un cucchiaio di zucchero di canna, un cucchiaino di sale e l'alloro; immergetevi le verdure, una varietà per volta, cominciando dalle più chiare. Cuocete ciascuna varietà per 8-10', quindi scolatela: prima le cipolline, poi il sedano e i finocchi; allungate il liquido di cottura con un bicchiere di acqua e proseguite cuocendo le carote e, infine, le barbabietole.*
MESCOLATE *le verdure ungendole leggermente con un poco di olio crudo.*
LAVATE *il salmone sotto l'acqua corrente ed eliminate le lische con l'aiuto di una pinzetta.*
SMINUZZATE *l'aneto.*
PONETE *il salmone su una teglia rivestita di carta da forno unta con un filo di olio, cospargetelo con l'aneto sminuzzato, mezzo bicchiere di latte e infornate a 180 °C per 10', quindi aggiungete una spruzzata di succo di limone e proseguite la cottura per altri 5'.*
DISPONETE *su un piatto di portata il salmone e la giardiniera; guarnite a piacere con alcune foglie di radicchio e servite.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco**
- **Colli di Luni Bianco**
- **Lizzano Bianco**

→

5

6

6 Frittata di baccalà e cime di rapa

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
750 g cime di rapa
700 g baccalà ammollato
8 uova
erba cipollina – burro – sale

TAGLIATE *a pezzi il baccalà, eliminando la spina centrale.*
MONDATE *le cime di rapa, tuffatele in acqua bollente salata per 2′, scolatele con l'aiuto di un mestolo forato e strizzatele delicatamente.*
IMMERGETE *il baccalà nella stessa acqua di cottura delle cime di rapa; dopo 1′, spegnete la fiamma e lasciatelo intiepidire a mollo nell'acqua.*
FRULLATE *le cime di rapa con le uova, aggiungendo una presa di sale.*
SMINUZZATE *l'erba cipollina.*
TOGLIETE *la pelle al baccalà, sbriciolatelo grossolanamente con le mani e unitevi l'erba cipollina sminuzzata.*
VERSATE *il composto di cime di rapa e uova in una pirofila rivestita di carta da forno imburrata, guarnite con i pezzetti di baccalà e infornate a 180 °C per 25′.*

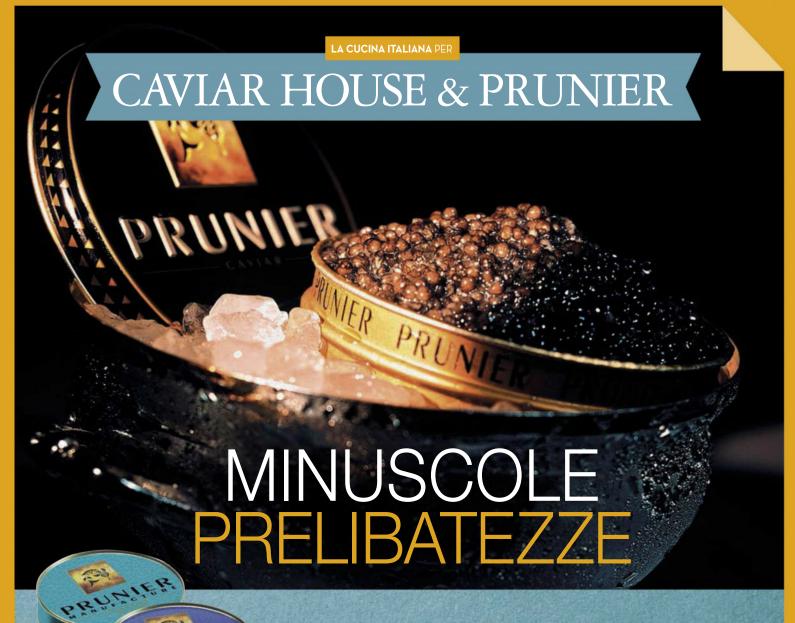
LA SIGNORA OLGA *precisa che il baccalà è il merluzzo conservato sotto sale, mentre lo stoccafisso è il merluzzo essiccato. Si trova in commercio tagliato in filetti, da dissalare in acqua per un tempo variabile tra le 36 e le 48 ore. In molte pescherie è venduto già ammollato.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Friuli-Isonzo Malvasia**
- **Sant'Antimo Bianco**
- **Campi Flegrei Falanghina**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***23 settembre***

LA CUCINA ITALIANA PER

CAVIAR HOUSE & PRUNIER

MINUSCOLE PRELIBATEZZE

DA OLTRE 2 SECOLI LEADER MONDIALE NEL MERCATO DEL CAVIALE, CAVIAR HOUSE & PRUNIER È GARANZIA DI QUALITÀ E PRELIBATEZZA

Agli occhi si presenta come un composto granulare di colore nero o grigiastro, in rari e pregiati casi tendente al giallo chiaro, un insieme di piccole sfere lucide e perfette. Al palato la consistenza, inizialmente cremosa, esplode in un caratteristico aroma salmastro che rievoca il profumo del mare. Questo nobile alimento, il cui originale sapore conquista e delizia, si ottiene dalle uova dello storione, uno dei più grandi pesci d'acqua dolce e salata, in particolare del Mar Caspio e dei fiumi Europei. Attivo in Francia dal 1920, **Caviar House & Prunier** è oggi l'unico allevatore e produttore di caviale al mondo a valorizzarne la produzione con metodi tradizionali garantendo alle minuscole uova un gusto tipico e squisito. Il caviale fresco d'allevamento Prunier viene prodotto dallo storione Acipenser baerii, originario della Siberia e allevato in acque francesi, lasciato maturare con gli stessi metodi in uso sul Mar Caspio, e infine confezionato in scatole tradizionali di diversi formati (75g, 125g, 250g) e con coperchio "slip lid", le uniche in grado di far traspirare l'alimento permettendogli di raggiungere la maturazione ottimale e desiderata.

Da assaporare con blinis lievemente spalmati di panna acida oppure in abbinamento ad un'ottima burrata.

Distribuito da Selecta Spa

www.selectaspa.it

Storione, zucca e verza croccante

UN PIATTO CHE RIPORTA ALLE **TAVOLE RINASCIMENTALI** CON LA MAGNIFICENZA DELLO STORIONE UNITA ALLA DOLCEZZA DELLA ZUCCA E AI SENTORI DI TERRA DEL TARTUFO

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIANLUCA LADU
TESTI CRISTINA PORETTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Nel bicchiere

Un bianco secco e sapido
Etna Bianco 2015 Graci
Dalle uve autoctone carricante e catarratto, coltivate in alcune delle zone più vocate dell'Etna, ecco un vino che si esprime con la forza del territorio da cui proviene. La fermentazione spontanea, cioè senza

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **800 g** 4 tranci di storione
- **600 g** latte
- **600 g** zucca
- **300 g** verza
- **150 g** grana grattugiato
- **15 g** amido di mais
- **3** spicchi di aglio
- timo – tartufo bianco
- olio extravergine di oliva
- sale grosso

1-2 TAGLIATE *la zucca, svuotatela, pelatela e tagliatela a dadini. Mettete i dadini su una placca foderata di carta da forno, ungeteli con un filo di olio, unite 2 spicchi di aglio con la buccia, alcuni rametti di timo e condite con un pizzico di sale grosso. Infornate a 180 °C per 25′.*
3 VERSATE *il latte in una casseruola e unite il grana.*
4 MESCOLATE *con la frusta latte e formaggio e portate sul fuoco. Scaldate delicatamente senza raggiungere il bollore.*
5 TRASFERITE *il latte in un bicchiere alto e frullate fino a renderlo una crema.*
6 SCIOGLIETE *in poca acqua fredda l'amido di mais, aggiungetelo alla crema di formaggio e portate sul fuoco. Cuocete a fiamma bassa fino a completo scioglimento del formaggio, poi tenete in caldo.*
7 ELIMINATE *il torsolo dalla verza e affettatela molto sottile; scottatela per 2′ in acqua bollente, scolatela e raffreddatela in una bacinella di acqua ghiacciata.*
8 SCOLATE *e asciugate la verza, poi saltatela in padella per 3′, con un filo di olio: cuocetela poca alla volta, per farla diventare croccante.*
9 INCIDETE *la pelle dello storione in modo che non si arricci in cottura; utilizzate un coltello affilato perché è molto dura.*
10 APPOGGIATE *i tranci di storione, sul lato della pelle, in una padella calda e appena unta di olio, aromatizzate con timo e aglio. Cuocete a fuoco moderato per 15′, poi girate e completate la cottura anche sull'altro lato ancora per 5′. Versate nei piatti la crema di formaggio e appoggiatevi i tranci di storione. Completate il piatto con i dadini di zucca, la verza croccante e arricchitelo con lamelle di tartufo.*

l'aggiunta di lieviti selezionati, gli dà una grande personalità, in cui spiccano le note minerali e sulfuree della terra vulcanica. All'assaggio, predominano fragranti sensazioni di rosmarino e agrumi, perfette in abbinamento a robuste preparazioni di pesce. Si serve a 10 °C. *16 euro.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **13 settembre***

LO STILE IN TAVOLA

Piatti con bordo argentato Ceramiche Nicola Fasano; casseruole verde e rosa, padella blu Moneta Pantone Universe, bicchiere alto Tescoma, padella verde Risoli.

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI VALENTINA VERCELLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

Verdure

In questa pagina un **DIVERTISSEMENT** di polpettine tutte vegetali. Fa seguito un mosaico di ricette facili e appetitose con tuberi, radici, legumi e ortaggi, diversi per gusto, colori e consistenza

1 Polpettine di patate dolci e porcini su crema di bietole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g patate dolci
300 g funghi porcini puliti
220 g bietole – **80 g** pangrattato
35 g 2 scalogni – **20 g** grana grattugiato
2 tuorli – rosmarino – zucchero – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LESSATE *le patate dolci in acqua bollente salata per 30′, sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate, quindi unite il pangrattato e regolate di sale e pepe.*
MONDATE *le bietole e cuocetele per 3′ in acqua bollente, con una presa di sale e un pizzico di zucchero, scolatele e tuffatele in acqua ghiacciata, quindi frullatele senza strizzarle, unendo 60 g di olio extravergine di oliva.*
MONDATE *e tritate gli scalogni, tagliate i funghi porcini a cubetti.*
ROSOLATE *lo scalogno in una padella con 2 cucchiai di olio, unite i porcini, un pizzico di sale e cuocete per 10′, quindi aggiungete il grana grattugiato e i 2 tuorli, mescolate e proseguite la cottura per 2-3′.*
DIVIDETE *il composto di patate dolci in 16 parti uguali e lavoratelo con le mani, in modo da ottenere delle polpettine.*
INSERITE *al centro di ciascuna polpettina un cucchiaino di ripieno di funghi schiacciandolo con il dito, quindi modellate le polpette per renderle di nuovo rotonde.*
SCALDATE *in una padella una noce di burro, aromatizzato con un rametto di rosmarino, e cuocetevi le polpette per 2′.*
PONETE *la crema di bietole in un piatto di portata, adagiatevi sopra le polpettine e portate in tavola.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Bianco di Custoza**
- **Grance Senesi Bianco**
- **Circeo Bianco**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti argentati Funky Table, piatti bianchi e piatti con il bordo argentato Ceramiche Nicola Fasano, filo di lucine delle polpettine di patate dolci Fiorirà un giardino, tovaglioli Fazzini.

Scuola di cucina

LE PATATE DOLCI

Sono grossi tuberi, chiamati anche patate americane o batate, che non hanno parentele botaniche con la patata comune, nonostante il nome. Si trovano in commercio sia a pasta bianca, con consistenza più farinosa, sia a pasta arancione; queste ultime, grazie al colore vivace, sono apprezzate per preparazioni d'effetto. Il sapore dolce le rende un ingrediente intrigante per bilanciare alimenti amari o sapidi, ma sono da provare anche in abbinamento a formaggi erborinati o nelle zuppe orientali. Ecco come si possono cucinare.

a–b **LESSATE: cuocete le patate dolci con la buccia in acqua salata, con 1 rametto di rosmarino, 2 grani di pepe e 1 foglia di alloro per 30-35′, a seconda della grandezza; schiacciatele e usate la polpa per torte salate o purè.**

c–d **AL FORNO: sbucciate le patate e tagliatele a cubetti, ponetele su una teglia rivestita di carta da forno, ungetele con olio extravergine di oliva, unite 1 spicchio di aglio, 1 rametto di rosmarino e 1 presa di sale e cuocete per 30′ a 180 °C. Il sapore è simile a quello della zucca.**

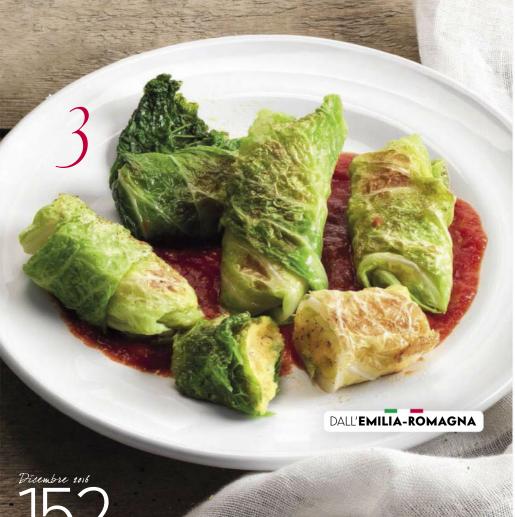
e **FRITTE: sbucciate le patate dolci e tagliatele molto sottili con una mandolina, friggetele in abbondante olio di semi per 3′, scolatele su carta da cucina e aggiungete sale o zucchero a piacere. Usate olio di cottura nuovo a una temperatura non superiore a 150 °C, per chips croccanti, di un bel colore arancione.**

A

B

C

D

E

2 Radicchio rosso con cuore di Asiago

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g 4 cespi di radicchio rosso
200 g 1 fetta di formaggio Asiago
75 g nocciole sgusciate
50 g farina
30 g 4 guaine di porro – **30 g** burro
1 tuorlo – olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *i cespi di radicchio, eliminando le foglie più esterne, e scottateli in una padella con 3 cucchiai di olio per 4′.*
TUFFATE *le guaine di porro per 2′ in acqua bollente salata, poi scolatele.*
ELIMINATE *la crosta e dividete la fetta di Asiago in 4 bastoncini uguali.*
ALLARGATE *ciascun cespo di radicchio e inserite al centro un bastoncino di formaggio, quindi richiudetelo, ripiegandone le foglie, e avvolgendolo con una guaina di porro.*
FRULLATE *50 g di nocciole con la farina; aggiungete il burro, un pizzico di sale e il tuorlo e mescolate per qualche minuto per ottenere un composto omogeneo, quindi spezzettatelo con le mani, riducendolo in grosse briciole (crumble).*
ROMPETE *le nocciole rimaste.*
ADAGIATE *i cespi in una pirofila, cospargeteli con il crumble e le nocciole spezzettate e infornateli a 180 °C per 20′.*
SERVITE *i cespi tagliati a metà per il lungo.*

VINO *rosato secco, di buona acidità.*
- **Arcole Rosato**
- **Colli dell'Etruria Centrale Rosato**
- **Gioia del Colle Rosato**

3 Verzolini della Vigilia

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g verza
500 g passata di pomodoro
100 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
50 g pane raffermo
20 g pangrattato – **2** uova
1/2 cipolla – latte – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

→

RUFFINO
RUFFINO
LA VITA RUFFINO
RUFFINO
DAL 1877
RISERVA DUCALE
Chianti Classico
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
Riserva
BEVI RESPONSABILMENTE

MONDATE *la verza, eliminando le foglie più esterne, sfogliatela, battete le coste centrali con l'aiuto di un batticarne e sbollentatela in acqua salata per 6'; tenete da parte una ventina di foglie, scegliendo le più belle, e tritate le altre.*
MONDATE *la cipolla, tagliatela a cubetti e fatela rosolare in padella con un cucchiaio di olio, quindi aggiungete la passata di pomodoro, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocete per 10'.*
AMMOLLATE *il pane raffermo in un po' di latte, unite il formaggio grattugiato, le uova, la verza tritata e il pangrattato e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo (ripieno).*
FARCITE *ciascuna foglia di verza con un cucchiaio di ripieno e ripiegatela a formare un involtino.*
ROSOLATE *gli involtini in una padella con una noce di burro e 2 cucchiai di olio per 4'.*
METTETE *nei piatti un mestolo di sugo, adagiatevi sopra gli involtini e servite.*

TRADIZIONI REGIONALI *Una ricetta povera ma piena di gusto, che rispetta l'usanza della cena di magro. È tipica di Borgo Val di Taro, piccolo paese dell'Appennino parmense.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Colli di Parma Malvasia**
- **Colli Altotiberini Trebbiano**
- **Mamertino di Milazzo Bianco**

4 Fantasia di legumi

RICETTA DAVIDE BROVELLI

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g sedano rapa
300 g 2 pere Martin Sec
200 g patate
100 g lenticchie lessate
100 g fagioli borlotti lessati
100 g ceci lessati
50 g cavolo nero
50 g cime di rapa
30 g fette di lardo
2 cipollotti – **2** scalogni
1 spicchio di aglio
1/2 finocchio – limone
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LAVATE *bene le patate e tagliatele a spicchi, lasciando la buccia; mondate il sedano rapa, tagliatelo a fette spesse 2 cm e dividete ciascuna fetta in 4 spicchi; sbucciate le pere e tagliatele a spicchi; grattugiate un po' di scorza di limone.*
SBOLLENTATE *il cavolo nero e le cime di rapa in acqua salata per 4'.*
MONDATE *i cipollotti, gli scalogni e il finocchio, tagliateli a fettine e poneteli su una teglia rivestita di carta da forno, insieme con le pere, le altre verdure e lo spicchio di aglio; condite con un filo di olio, il succo di mezzo limone, una macinata generosa di pepe e infornate a 220 °C per 30'.*
METTETE *in una padella le fette di lardo, rosolatele per 3-4', poi asciugatele su carta da cucina (lardo croccante).*
ELIMINATE *lo spicchio di aglio e unite le verdure al forno ai legumi, condite con un pizzico di sale, il succo di 1 limone, un pizzico di scorza di limone grattugiata, guarnite con le fettine di lardo croccante e servite.*

VINO *bianco giovane, abboccato.*
- **Colli Piacentini Ortrugo abboccato**
- **Colli di Scandiano e di Canossa abboccato**
- **Vignanello Bianco abboccato**

→

5 "Pizza" di zucca, mozzarella e funghi

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g zucca lunga napoletana
200 g funghi misti
100 g mozzarella fior di latte
25 g porro
1 spicchio di aglio
1 pomodoro secco
prezzemolo riccio
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *la zucca lunga napoletana lasciando la buccia e ricavate 2 fette spesse un paio di cm; rosolatele in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale per 2-3′ per lato, quindi ponetele su una teglia rivestita di carta da forno e infornate a 180 °C per 10′.*
MONDATE *i funghi e il porro e tagliateli a pezzetti, tagliate la mozzarella a cubetti e affettate il pomodoro a julienne.*
SALTATE *i funghi e il porro per 3′ in una padella, con un filo di olio, lo spicchio di aglio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.*
DISTRIBUITE *i funghi sulle fette di zucca, aggiungete i dadini di mozzarella e la julienne di pomodoro, salate e proseguite la cottura in forno a 200 °C per 5′.*
SERVITE *la "pizza" di zucca, guarnendola con qualche ciuffetto di prezzemolo riccio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la zucca lunga napoletana misura circa 70 cm, con un diametro di 15-20 cm. Ha consistenza piuttosto acquosa e sapore dolce, poco intenso. Si cuoce in forno o al vapore, ma è ottima anche marinata o cruda, nelle insalate.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Vicenza Garganega
- Terre di Casole Bianco
- Melissa Bianco

→

6

6 Carpaccio di ramolaccio

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g ramolaccio
100 g arachidi sgusciate
100 g olio di arachide
50 g misticanza invernale
50 g latte
8 g 2 cucchiaini di salsa di soia
8 alchechengi
1 limone – **1/2** cipolla
zenzero fresco – Tabasco
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *il ramolaccio e tagliatelo a fettine sottili con l'aiuto di una mandolina; lavate la misticanza e tagliate a metà gli alchechengi.*
TAGLIATE *la cipolla a cubetti, imbionditela in una padella con un filo di olio extravergine di oliva, aggiungete le arachidi, bagnate con mezzo bicchiere di acqua e cuocete per 3'; fate raffreddare e frullate tutto, unendo la salsa di soia, il latte, una grattugiata di zenzero, l'olio di arachide, il succo di mezzo limone e una spruzzata di Tabasco, ottenendo una salsa.*
ADAGIATE *le fettine di ramolaccio su un vassoio e marinatele per 15' con 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, il succo di mezzo limone e un pizzico di sale.*
DISPONETE *il ramolaccio nei piatti, guarnite con gli alchechengi, la misticanza e la salsa di arachidi e portate in tavola.*

LA SIGNORA OLGA *dice che il ramolaccio è una radice appartenente alla famiglia del rafano, conosciuta anche con il nome di ravanello d'inverno. Il suo sapore molto intenso e piccante diviene più delicato e gradevole una volta che, sbucciato e tagliato a fettine, viene a contatto con l'aria. Se non trovate il ramolaccio, potete sostituirlo con il daikon.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Piemonte Cortese**
- **Montecarlo Bianco**
- **Galluccio Bianco**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **14 settembre**

LA CUCINA ITALIANA PER

MARCATO

Una piccola impastatrice unisce la tradizione della pasta fatta in casa alla massima praticità

GENUINITÀ IN 3 MINUTI

Cosa c'è di più bello che preparare a casa la pasta fresca, il pane, una pizza fragrante, deliziosi biscotti?
Per essere certi di ciò che si mangia, evitando i prodotti confezionati, la scelta migliore è infatti quella di realizzare personalmente gli impasti, scegliendo così le materie prime da utilizzare. E quando il tempo è poco o si arriva stanchi a fine giornata, avere un piccolo e pratico assistente in cucina, può fare davvero la differenza. **Pasta Mixer** è l'innovativa macchina di Marcato che in soli tre minuti amalgama alla perfezione gli ingredienti simulando la lavorazione manuale; questo procedimento consente di realizzare impasti perfetti, sia dolci, sia salati. Per esempio è ideale per preparare la pasta fresca e, grazie agli speciali rulli per lasagne, tagliolini e fettuccine, è anche possibile stenderla e tagliarla del formato preferito.

LA RICETTA

FETTUCCINE "ROSA" CON BROCCOLI, PANNA E PANCETTA CROCCANTE

Ingredienti per 10 persone:

__400 g__ panna fresca – __300 g__ farina 00 più un po' – __200 g__ semola di grano duro rimacinata – __200 g__ robiola – __140 g__ barbabietola precotta __110 g__ 2 uova – __200 g__ cimette di cavolo romanesco __200 g__ cimette di broccolo – __10__ fette di pancetta dolce – sale – pepe

Frullate la barbabietola.
Versate nell'impastatrice **Pasta Mixer Wellness** la farina, la semola, la barbabietola frullata e le uova. Chiudete il coperchio e azionate il tasto On; impastate per 3', quindi raccogliete la pasta sulla spianatoia. Lavoratela per pochi secondi con le mani e fatela riposare in frigo, in una ciotola sigillata con la pellicola, per 30'.
Dividete la pasta in 4 parti. Agganciate l'accessorio sfogliatrice per lasagne e stendetevi una parte di pasta, regolando il regolatore al numero 0. Ripiegate la sfoglia su se stessa, infarinatela e stendetela di nuovo al numero 0; ripetete questa operazione per altre 2-3 volte, finché la sfoglia non sarà ben liscia e omogenea, poi stendetela sempre più sottile, impostando il regolatore fino al numero 5.
Fate lo stesso per tutta la pasta.
Agganciate il rullo per fettuccine e passatevi le sfoglie.
Portate a bollore la panna e cuocetela per 3', poi spegnete e mescolatevi la robiola, un pizzico di sale e di pepe.
Lessate le cimette di broccolo e di cavolo insieme alle fettuccine, in acqua salata, per 2'.
Rosolate in una casseruola già calda le fette di pancetta, senza condimenti, per 1', voltandole a metà cottura. Scolate la pasta e le verdure, conditele con la salsa alla panna e distribuitele nei piatti, completando con la pancetta croccante.

Carni e uova

Non solo selvaggina preziosa per nobilitare un pranzo importante, ma anche l'umile uovo trasformato da una presentazione scenografica. E due preparazioni facili per le serate di sapore schiettamente **DOMESTICO**

1

RICETTE DAVIDE BROVELLI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI VALENTINA VERCELLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Sella di capriolo con carciofi e verza

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

900 g sella di capriolo
400 g brodo di carne più un po'
80 g carote
60 g foglie di verza
50 g cipolla bianca
50 g sedano
4 carciofi – **1** spicchio di aglio – **1/2** limone
farina – alloro – chiodi di garofano – rosmarino
bacche di ginepro – vino rosso – vino bianco
burro – olio extravergine di oliva
sale fino e grosso – pepe nero in grani

STACCATE *la polpa di capriolo dall'osso centrale, in modo da ricavare 2 filetti; riducete l'osso in pezzi, con l'aiuto di un pesante coltello, e pulite i filetti, eliminando la pellicina bianca.*
MONDATE *carote, sedano e cipolla e tagliateli a cubetti.*
PRIVATE *i carciofi delle foglie esterne, tagliateli a metà, eliminate la parte interna con l'aiuto di uno scavino, quindi tagliateli a spicchi per il lungo e metteteli a bagno in acqua acidulata con il succo di mezzo limone.*
SCALDATE *un filo di olio in una padella, unite un pizzico di sale grosso e scottate i pezzi di osso del capriolo per 2', girandoli con una pinza, quindi unite le verdure tagliate a cubetti, 1 foglia di alloro, 2 chiodi di garofano, 2 bacche di ginepro, 1 rametto di rosmarino, 1 cucchiaio di farina, 2 bicchieri di vino rosso, 400 g di brodo di carne e cuocete per 45'; passate la salsa così ottenuta con un colino a maglia fine, poi mettetela di nuovo sul fuoco e riducetela per altri 5'.*
SPADELLATE *i carciofi con un filo di olio, una presa di sale grosso, lo spicchio di aglio con la buccia, una spruzzata di vino bianco e un mestolo di brodo per 8', quindi aggiungete le foglie di verza, una macinata di pepe e proseguite la cottura per 5'.*
SALATE *i filetti di capriolo e rosolateli interi a fiamma viva per 10' in una padella con una noce di burro, un cucchiaio di olio e un rametto di rosmarino, quindi toglieteli dal fuoco e lasciateli riposare per altri 10'.*
ADAGIATE *le verdure e i filetti di capriolo su un piatto di portata, irrorate con la salsa e servite.*

VINO *rosso corposo, di profumo ampio, armonico.*
- **Barolo**
- **Brunello di Montalcino**
- **Taurasi**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti bianchi e piatti con il bordo argentato Ceramiche Nicola Fasano, coppetta della mostarda Funky Table, tovaglia Le Jacquard Français, tovaglioli Fazzini.

Scuola di cucina

TRE SALSE PER LA SELVAGGINA

Di penna o di pelo, la selvaggina è un piatto prelibato, da gustare soprattutto in inverno. Ecco tre salse che ne esaltano il sapore.

a **Il civet è ideale per smorzare il sentore di "selvatico" di cervo e lepre: marinate i pezzi di carne per 6 ore nel vino rosso con 1 cipolla, 1 carota e 1 gambo di sedano a cubetti, alloro, salvia, chiodi di garofano, bacche di ginepro e rosmarino. Scolate infine le verdure dal vino e rosolatele in una padella con poco olio e una presa di sale grosso, quindi aggiungete la carne, una spolverata di farina, 1 cucchiaio di cacao, 2 bicchieri di vino rosso e 400 g di brodo di carne e cuocete per 40'. Filtrate la salsa e servitela con la carne e polenta a piacere.**

b **La salsa di mele, cipolle e senape si abbina bene al cinghiale. Soffriggete in un cucchiaio di olio 1 cipolla tagliata a cubetti per 2', unite 3 mele Golden sbucciate e tagliate a fette, un bicchiere di vino bianco, 400 g di brodo e un cucchiaio di senape, cuocete per 45', poi frullate fino a ottenere un composto omogeneo.**

c **Una salsa perfetta per fagiani, pernici e faraone è quella ai carciofi e limone. Mettete in una pentola 4 carciofi mondati e tagliati a spicchi, 1 scalogno a pezzi, 1 spicchio di aglio con la buccia, 4 bacche di ginepro, 1 ciuffo di prezzemolo, la scorza di mezzo limone, 400 g di brodo di carne e 1 bicchiere di vino bianco. Cuocete per 50', quindi eliminate lo spicchio di aglio, frullate tutto, aggiungete il succo di mezzo limone e un mestolo di brodo, passate la salsa con un colino a maglia fine e guarnite a piacere con prezzemolo tritato molto finemente.**

A

B

C

2 Fritto di lesso alla milanese

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g taglio di manzo tipo cappello del prete lessato – **100 g** burro chiarificato
100 g pangrattato – **60 g** grana grattugiato
2 uova – sale

RICAVATE *dal manzo lessato delle fette di circa 1 cm di spessore.*
SBATTETE *le uova in una ciotola larga, aggiungendo un pizzico di sale.*
PASSATE *le fette di lesso nel formaggio grattugiato, poi nell'uovo sbattuto e, infine, nel pangrattato.*
SCIOGLIETE *il burro chiarificato in una padella larga e, quando è ben spumeggiante, rosolatevi le fette di lesso, per circa 2' per lato.*
ASCIUGATE *il fritto su carta da cucina, salate e servitelo ben caldo, a piacere con della mostarda o con la salsa di mele, cipolle e senape descritta nella Scuola di cucina in apertura.*

VINO *rosso secco, di moderato invecchiamento.*
- **San Colombano**
- **Colli Bolognesi Barbera**
- **Salice Salentino Rosso**

3 Tuorlo cremoso su frittatina di cavolo nero

RICETTA GIOVANNI ROTA

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g cavolo nero – **250 g** latte
100 g scamorza affumicata – **20 g** farina
20 g burro più un po' – **4** uova freschissime
1 spicchio di aglio – peperoncino
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *il cavolo nero e lessatelo in acqua bollente salata per 5', quindi scolatelo e mettetelo ad asciugare su carta da cucina.*
ROMPETE *le uova e separate i tuorli dagli albumi.*
TENETE *da parte 80 g di foglie di cavolo nero, sminuzzate le altre e frullatele con gli albumi, un pizzico di sale e una macinata di pepe.*

→

Zàini

Cioccolato Emilia
Libera la tua creatività

Zàini
MILANO

Emilia
Zàini
CIOCCOLATO BIANCO

Emilia
Zàini
CIOCCOLATO AL LATTE
GLUTEN FREE

Emilia
Zàini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA

4

DIVIDETE *il composto ottenuto in quattro parti uguali e friggetele una per volta in un padellino (ø 12 cm) con una noce di burro per 4′, quindi girate la frittatina e proseguite la cottura per 1′.*
CUOCETE *i tuorli delle uova uno alla volta in acqua molto calda, ma non bollente, per 2′, quindi toglieteli dall'acqua con l'aiuto di una schiumarola e metteteli ad asciugare su carta da cucina (tuorlo cremoso).*
PRIVATE *la scamorza affumicata della crosta bruna e tagliatela a cubetti.*
SCIOGLIETE *in una casseruola 20 g di burro con 20 g di farina; aggiungete, mescolando, il latte freddo e cuocete per 4′; unite quindi la scamorza, 50 g di acqua calda e proseguite la cottura, mescolando con la frusta, finché non otterrete un composto omogeneo e cremoso.*
SALTATE *in una padella il cavolo nero rimasto per 2′, con un filo di olio, un pizzico di sale, un pizzico di peperoncino e lo spicchio di aglio.*
ADAGIATE *nei piatti le frittatine, irroratele con la crema di scamorza, appoggiatevi sopra le foglie di cavolo spadellate e i tuorli cremosi e portate in tavola.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Capriano del Colle Trebbiano**
- **Friuli-Annia Chardonnay**
- **Biferno Bianco**

4 Fagiano arrosto, gratin di zucca e indivia brasata

IMPEGNO Medio **TEMPO** 1 ora e 40′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg fagiano – **800 g** zucca
400 g brodo di carne più un po′
350 g indivia belga – **80 g** carote
50 g zucchero – **50 g** sedano
50 g cipolla bianca – **2** bicchieri di vino bianco
farina – grana grattugiato – burro
aceto di mele – olio extravergine di oliva
sale fino e grosso – pepe

PULITE *il fagiano e tagliatelo, dividendo in due parti il petto e separando le cosce dalle sovracosce; riducete la carcassa in pezzi.*
MONDATE *le carote, la cipolla e il sedano e tagliateli a cubetti.*
SCALDATE *in una casseruola un filo di olio e, quando è ben caldo, rosolate i pezzi di carcassa, girandoli con una pinza per 2′, unite le verdure a cubetti, aggiungete un cucchiaio di farina, il vino bianco e il brodo e fate cuocere per 50′, quindi filtrate la salsa con un colino a maglia fine e fatela addensare sul fuoco per altri 5′.*
MONDATE *la zucca senza sbucciarla, tagliatela a fette spesse 1 cm, irroratele con un filo di olio e infornatele su una teglia rivestita di carta da forno, coprendole con un foglio di alluminio, a 180 °C per 1 ora.*
ROSOLATE *il fagiano, per 10′ per lato, in una casseruola con una noce di burro e una presa di sale grosso; unite un mestolo di brodo, coprite la casseruola e proseguite la cottura per altri 15′.*
MONDATE *l'indivia, tagliatela a metà per il lungo e caramellatela in una padella con 15 g di burro e 50 g di zucchero; unite poi 3 cucchiai di aceto di mele e proseguite la cottura per 10′ sul lato del taglio.*
PRIVATE *la zucca della buccia e schiacciatene la polpa, unite 2 cucchiai di grana grattugiato, un pizzico di sale e una macinata di pepe.*
MODELLATE *la polpa di zucca in quadrati con il lato di circa 7 cm, poneteli su una teglia foderata con carta da forno, spolverateli con un po′ di grana grattugiato e infornate per 5′ sotto il grill, alla massima potenza.*
ADAGIATE *nei piatti una porzione di fagiano, un quadrotto di zucca, uno spicchio di indivia e portate in tavola.*

VINO *rosso corposo, di profumo ampio, armonico.*
- **Barbaresco**
- **Colli Orientali del Friuli Pignolo**
- **Cerasuolo di Vittoria**

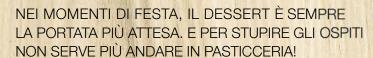
→

LA CUCINA ITALIANA PER

DECORA

Divertiti a decorare e confezionare i tuoi dessert natalizi come un vero pasticciere

DOLCE NATALE HOME MADE

NEI MOMENTI DI FESTA, IL DESSERT È SEMPRE LA PORTATA PIÙ ATTESA. E PER STUPIRE GLI OSPITI NON SERVE PIÙ ANDARE IN PASTICCERIA!

Oggi la tendenza più chic e divertente è quella di preparare e decorare a casa propria torte, biscotti, cioccolatini, cupcakes e tanto altro, all'insegna della genuinità e della personalizzazione. Date il via a una gara fra amiche e aspiranti chef patissier per portare in tavola il dolce più buono e più bello, come la torta pupazzo di neve, la casetta delle fiabe o i biscotti innevati. Con gli strumenti adatti, infatti, qualunque creazione, dalla più semplice alla più laboriosa, potrà trasformarsi in poche mosse in una piccola grande opera d'arte. Perfino il panettone! Per tutto questo, però, ci vuole **Decora**. L'alleato perfetto perché unisce la tradizione della bontà made in Italy all'arte della decorazione tipica anglosassone e traduce i suoi oltre quarant'anni di esperienza, in una straordinaria offerta di prodotti al servizio di un vasto pubblico di appassionati. Per scoprire il magico mondo **Decora** è sufficiente andare sul sito internet, lasciarsi ispirare dalla varietà di ingredienti, utensili e ricette proposte, infine cercare il punto vendita più comodo e fare scorta di fantasia!

CREA I TUOI REGALI DI NATALE

Perché non preparare a casa propria i doni per amici e parenti quest'anno? Magari sfornando fragranti biscotti o creando eleganti cioccolatini da decorare e sigillare in pratici sacchettini?

Le linee *Food*, *Attrezzature* e *Packaging* di Decora ti forniscono tutto l'occorrente. Per fare un buon lavoro, infatti, servono gli strumenti giusti: matterello per stendere la pasta, sagome taglia biscotti di tutte le forme, come il fiocco di neve, stelle comete e alberelli; paste modellabili, coloranti naturali e decorazioni in zucchero. Oppure cioccolato in dischetti pronto da fondere, stampi fantasiosi per cioccolatini, termometro e tasca da pasticciere. E per finire scatole, sacchettini, pirottini colorati e nastri: così il vostro dolce-regalo avrà anche l'"abito" adatto!

5

5 Involtini con cipolle e scalogni

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g fesa di vitello a fette
300 g cipolle borettane
100 g fette di pancetta steccata
8 scalogni
Marsala brodo di carne farina
burro foglie di salvia sale pepe

LAVATE *la salvia e asciugatela bene.*
DIVIDETE *a metà per il lungo le fette di fesa, arrotolatele in modo da ricavare degli involtini, avvolgete ciascun involtino con una fetta di pancetta steccata, mettete una foglia di salvia e chiudete l'involtino con uno stecchino.*
MONDATE *le cipolle e gli scalogni e lessateli in acqua bollente salata per 8′.*
SALTATE *in una padella con un cucchiaio di burro, un pizzico di sale e una macinata di pepe le cipolle e gli scalogni per 2′, finché non diventano dorati.*
CUOCETE *gli involtini in una padella con una noce di burro per 8′, quindi poneteli su un piatto di portata, insieme alle cipolle e agli scalogni.*
DEGLASSATE *la padella dove sono stati cotti gli involtini, aggiungendo un cucchiaio di farina, mezzo bicchiere di Marsala e mezzo bicchiere di brodo di carne, cuocendo per 5′, quindi filtrate la salsa ottenuta e riducetela su una fiamma moderata per altri 5′.*
IRRORATE *con la salsa gli involtini, le cipolle e gli scalogni e portate in tavola.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la ricetta si ispira a quella dei saltimbocca alla romana, ma in questa preparazione le fettine di vitello sono arrotolate a forma di involtino, e il prosciutto crudo è sostituito dalla pancetta steccata, di sapore più delicato.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Grignolino d'Asti**
- **Val di Cornia Ciliegiolo**
- **Castel del Monte Uva di Troia**

→

6 Kaiserschmarrn salato con crema di barbabietola

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g latte **150 g** barbabietola cotta
100 g farina **50 g** pinoli
50 g parte verde dei cipollotti
50 g burro più un po' **5** uova
1/2 arancia **1/2** pompelmo
1/2 limone sale pepe

TAGLIATE *la barbabietola e frullatela fino a ottenere una crema senza grumi. Spremete gli agrumi e aggiungete il succo nel frullatore, amalgamandolo alla crema.*
ROMPETE *le uova, separate i tuorli dagli albumi e montate gli albumi a neve.*
MESCOLATE *i tuorli, aggiungendo a poco a poco la farina e il latte; unite una presa di sale, una macinata di pepe e gli albumi montati.*
TAGLIATE *a rondelle la parte verde dei cipollotti e saltatela in una padella con i pinoli e 50 g di burro per 3', aggiungete il composto di uova, cuocete per altri 3', quindi proseguite la cottura in forno sotto il grill a 180 °C per 4' (*kaiserschmarrn*).*
TAGLIATE *a pezzi il* kaiserschmarrn *per 2', quindi servitelo ben caldo, accompagnandolo con il gazpacho di barbabietola.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il* kaiserschmarrn *è una frittata dolce, servita come dessert in Austria, Baviera e Alto Adige, di solito accompagnata da una confettura di mirtilli rossi.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Alto Adige Veltliner**
- **Reno Bianco**
- **Verbicaro Bianco**

BIRRA *dorata, secca, leggermente luppolata e morbida, stimola l'appetito ed è ideale anche come aperitivo.*
- **Kölsch**

6

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **9 settembre***

1

Scuola di cucina

PREPARARE E AROMATIZZARE IL PANDORO

Un tronco di cono con sezione a stella ottagonale: ecco il pandoro, il dolce tradizionale della città di Verona.
Le sue origini sono incerte, alcuni dicono che sia viennese, altri sostengono che già Plinio il Vecchio parlasse di un dolce simile, altri ancora raccontano che derivi dal *pan de oro*, protagonista sulle tavole rinascimentali dei notabili veneziani.
L'unica notizia sicura è che la ricetta venne messa a punto alla fine del 1800 nelle pasticcerie di Verona.
La lavorazione è molto articolata, ma la nostra ricetta è pensata per essere realizzata nella cucina di casa.

a **Preparate il primo impasto come nella ricetta a fianco. Otterrete un composto colloso che si appiccica alle dita: così deve essere. Lasciatelo lievitare coperto fino al raddoppio del volume.**
b **Aromatizzate il miele da aggiungere all'impasto scegliendo secondo il vostro gusto: scorza di arancia o di limone, cannella, vaniglia, spezie, anice, una spruzzata di liquore... Lasciate insaporire mentre preparate il resto.**
c **Proseguite con il secondo impasto a cui unirete il primo. Fate lievitare coperto per 1 ora.**
d **Impastate nuovamente come indicato nella ricetta unendo il miele aromatizzato, formate due sfere e disponetele con delicatezza negli stampi imburrati. Lasciate lievitare ancora coperto e poi infornate.**

A

Dolci

Che sia tradizionale o **INTERPRETAZIONE FANTASIOSA**,
non c'è festa senza il dolce finale.
E per l'ora del tè, finissimi frollini con una nota tutta nuova

RICETTE ANGELO PRINCIPE **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Pandoro casalingo

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 40' più 3 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
620 g farina – **130 g** zucchero semolato
60 g burro più un po'– **50 g** miele
20 g lievito di birra fresco – **13** tuorli
zucchero a velo – limone – baccello di vaniglia – sale

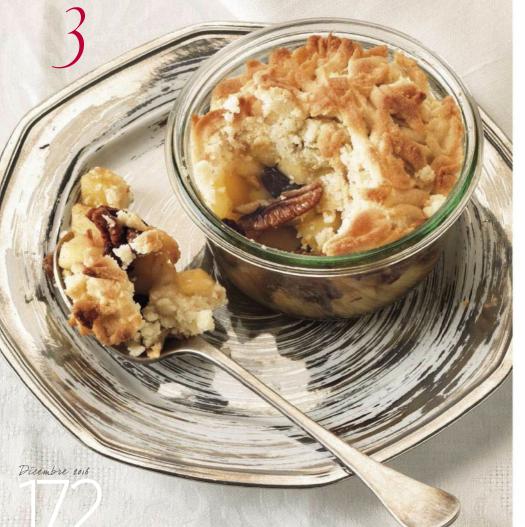
PREPARATE *un primo impasto in una ciotola con 150 g di farina, 40 g di zucchero semolato, il lievito di birra sbriciolato, 4 tuorli e 60 g di acqua a temperatura ambiente. Impastate per almeno 10-15' usando le dita: l'impasto sarà colloso e morbido, ma dovrà staccarsi dai bordi della ciotola. Sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora, cioè fino al raddoppio del volume.*
RACCOGLIETE *nell'impastatrice 120 g di farina, 2 tuorli, 30 g di burro, 30 g di zucchero e il primo impasto lievitato. Impastate con il gancio, poi unite 20 g di acqua a temperatura ambiente un poco alla volta. Trasferite l'impasto in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciate lievitare nuovamente per 1 ora.*
PREPARATE *un mix per aromatizzare il pandoro: mescolate il miele con la scorza grattugiata di 1 limone e i semini raschiati dall'interno di un baccello di vaniglia.*
RACCOGLIETE *nella ciotola dell'impastatrice 350 g di farina, il secondo impasto lievitato, 7 tuorli, 90 g di acqua a temperatura ambiente e iniziate a impastare; poi aggiungete 60 g di zucchero e, quando l'impasto è di nuovo formato, 10 g di sale e altri 30 g di burro a fiocchetti. Proseguite a impastare e infine incorporate anche il miele aromatizzato.*
IMBURRATE *con cura due piccoli stampi da pandoro (ø maggiore 17 cm, ø minore 8 cm, h 13 cm). Dividete l'impasto a metà, formate due sfere e accomodatele negli stampi; fatele lievitare coperte fino al raddoppio del volume: ci vorrà almeno 1 ora.*
INFORNATE *i pandori a 170 °C per 35-45'.*
SFORNATELI, *lasciateli appena intiepidire e poi sformateli.*
ACCOMODATELI *sul piatto di portata e spolverizzateli con zucchero a velo.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Oltrepò Pavese Moscato**
- **Colli Piacentini Malvasia dolce**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti e tazzina da caffè con bordo argentato Ceramiche Nicola Fasano, tovagliolo lavorato Le Jacquard Français, piattini di ceramica argentata e piattino di cristallo lavorato Funky Table, barattolino di vetro pirofilo Weck; ciotole Bormioli Rocco, impastatrice Kenwood, grattugia Microplane.

B

C

D

2 Zuccotto al mango

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 30′ più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
250 g panna montata
190 g cioccolato bianco – **90 g** zucchero
75 g farina più un po′
25 g latte – **10 g** cacao amaro
6 g gelatina alimentare in fogli
2 uova (circa 125 g) – **1** mango – burro

MONTATE *le uova con lo zucchero, usando le fruste elettriche, per almeno 15′: dovrete ottenere una spuma gonfia ma soda.*
SETACCIATE *due volte la farina con il cacao e poi uniteli alle uova montate, mescolando delicatamente con una spatola per non sgonfiare l'impasto.*
IMBURRATE *e infarinate molto bene una placca foderata di carta da forno. Distribuitevi l'impasto avendo cura che lo strato sia uniforme e spesso almeno 0,8 cm.*
INFORNATE *a 170-180 °C per 18-20′. Sfornate, sformate e fate raffreddare il pan di Spagna. Infine ritagliatevi 3 dischi (ø 18 cm).*
METTETE *in ammollo la gelatina in acqua.*
FRULLATE *100 g di polpa di mango.*
FODERATE *uno stampo da zuccotto (ø 18 cm, h 9 cm) con la pellicola.*
RICAVATE *dal resto del mango delle fettine sottili e usatele per foderare lo stampo da zuccotto disegnando un fiore sul fondo e facendo una striscia sulla sommità del bordo, come vedete in foto.*
SCIOGLIETE *il cioccolato bianco.*
SCALDATE *il latte, unite la gelatina strizzata e, fuori dal fuoco, mescolate fino a quando non si sarà sciolta. Aggiungete il latte al cioccolato fuso e frullate brevemente con il mixer a immersione, infine unite i 100 g di polpa di mango frullata e frullate ancora tutto.*
RACCOGLIETE *questo composto in una ciotola, verificate che la temperatura non sia superiore a 30 °C e unite la panna montata (mousse).*
DISTRIBUITE *all'interno dello stampo foderato di mango, uno strato di mousse e un disco di pan di Spagna rifilando i bordi se necessario. Ripetete per due volte così da chiudere lo zuccotto con il pan di Spagna.*
METTETE *in frigorifero per 12 ore. L'ideale sarebbe farlo il giorno prima. Togliete lo zuccotto dal frigo 30′ prima di servire.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Asti Docg**
- **Molise Moscato Bianco**

→

SARCHIO.
IL GUSTO PREFERITO DALLA NATURA.

Lasciati sorprendere da Sarchio. Da 35 anni selezioniamo e combiniamo solo i migliori ingredienti **biologici**. Una linea completa di alimenti semplici e gustosi per ogni momento della giornata, anche **senza glutine** e **vegani**. Così buoni, che nemmeno la natura saprebbe resistere.

www.sarchio.com

4

3 Crumble di mele e noci pecan

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
100 g noci pecan
100 g zucchero più un po'
100 g burro più un po'
100 g farina di mandorle
100 g farina 00 – **80 g** uvetta
4-5 mele – lime – sale

IMPASTATE *le farine con il burro, lo zucchero e un pizzico di sale; formate un panetto e mettetelo in freezer per 1 ora, coperto.*
TAGLIATE *le mele a tocchi e rosolatele in padella con una noce generosa di burro e un paio di cucchiai di zucchero per 3-5'.*
MESCOLATE *le mele con l'uvetta, le noci pecan tritate grossolanamente e la scorza grattugiata di 1 lime.*
DISTRIBUITE *le mele in 6 stampini di vetro (ø 10 cm, h 5 cm) e, usando la grattugia a fori grossi, grattugiate la pasta appena tolta dal freezer, direttamente sopra: dovrete formare uno strato abbastanza spesso. Infornate gli stampini nel forno ventilato a 180 °C per circa 20': a fine cottura la crosta dovrà essere dorata e croccante.*
SFORNATE *i crumble, lasciateli intiepidire e poi serviteli accompagnandoli a piacere con una pallina di gelato alla vaniglia.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Trentino Vino Santo**
- **Colli del Trasimeno Vin Santo**

4 Frollini alla liquirizia

IMPEGNO Facile
TEMPO 50' più 30' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI
300 g farina
200 g burro
120 g zucchero a velo
20 g fecola
8 g liquirizia in polvere
1 uovo

MONTATE *il burro con lo zucchero a velo e la liquirizia in polvere con le fruste elettriche fino a ottenere una spuma soffice: ci vorranno almeno 15-20'.*
UNITE *l'uovo e, solo quando sarà perfettamente incorporato, aggiungete anche la farina e la fecola, un poco alla volta.*
RACCOGLIETE *l'impasto in una tasca da pasticciere con bocchetta dentellata e formate dei frollini a "S" su 2 placche foderate di carta da forno. Dovrete ottenere circa 30 frollini.*
INFORNATE *le placche nel forno ventilato a 160 °C per 10'.*
SFORNATE *i frollini e lasciateli raffreddare completamente prima di servirli.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Malvasia delle Lipari dolce**
- **Malvasia di Cagliari dolce**

→

Natale è pura magia

5 Lumachine profumate al mandarino

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 2 ore e 30′ di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 18 PEZZI
250 g farina 00 più un po′
250 g farina manitoba
250 g pasta di mandorle
150 g latte **125 g** burro più un po′
55 g succo di mandarino **20 g** zucchero
18 g lievito di birra fresco **6** tuorli
2 mandarini sale

IMPASTATE *le farine con il lievito sbriciolato, lo zucchero, la scorza grattugiata di due mandarini, 150 g di latte, 4 tuorli e 20 g di succo di mandarino. Quando l'impasto si è formato unite 10 g di sale e per ultimo 100 g di burro a tocchetti.*
LAVORATE *fino a ottenere una pasta soffice ed elastica, formate una palla, mettetela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume, per almeno 40′.*
AMALGAMATE *con le fruste elettriche la pasta di mandorle con il burro e i tuorli rimasti, quando avrete ottenuto quasi una crema unite 35 g di succo di mandarino.*
STENDETE *la pasta lievitata su una superficie spolverizzata di farina 00 ottenendo un grosso rettangolo spesso non più di 2-3 mm.*
RICOPRITE *la superficie con la crema di pasta di mandorle usando una spatola. Arrotolate il rettangolo sul lato lungo formando un rotolo. Accomodatelo su un vassoio infarinato e mettetelo in frigo per 15-20′ in modo che si rassodi e sia poi più facile tagliarlo.*
IMBURRATE *e infarinate 16-18 stampini (ø 10 cm, h 2 cm).*
TOGLIETE *dal frigo il rotolo, affettatelo in rondelle spesse almeno 3 cm e disponete le lumachine ottenute negli stampini. Copritele con la pellicola e fatele lievitare per 1 ora a temperatura ambiente.*
INFORNATE *le lumachine a 180 °C per 15′. Sfornatele e fatele raffreddare.*
LUCIDATE *a piacere le lumachine con una glassa fatta mescolando 40 g di zucchero a velo con poco succo di mandarino.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Colli Euganei Fior d'Arancio**
- **Moscato di Pantelleria**

→

6 Semifreddo al torrone

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 12 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12-14 PERSONE
500 g panna montata
250 g latte
170 g zucchero
150 g torrone
70 g albumi
20 g amido di mais **3** tuorli
baccello di vaniglia limone

MESCOLATE *in una ciotola i tuorli con 50 g di zucchero e l'amido di mais. A parte scaldate il latte con un baccello di vaniglia aperto a metà nel senso della lunghezza. Togliete dal fuoco il latte, filtratelo sui tuorli, mescolate bene con la frusta, riportate tutto sul fuoco e cuocete fino alla ripresa del bollore, cioè fino a quando la crema non si sarà addensata. Toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare.*
CUOCETE *100 g di zucchero in una piccola casseruola con 30 g di acqua e poche gocce di succo di limone fino alla temperatura di 116 °C. Nel frattempo iniziate a montare gli albumi con 20 g di zucchero. Unitevi a filo lo zucchero cotto continuando a montare fino a quando la meringa non si sarà raffreddata.*
FRULLATE *abbastanza finemente il torrone.*
FODERATE *uno stampo a mattonella (32x8 cm, h 8 cm) sul fondo con una striscia di carta da forno.*
RACCOGLIETE *in una ciotola di grandi dimensioni la crema, unite 125 g di torrone frullato, la meringa e la panna montata: mescolate fino a ottenere un composto omogeneo e versatelo nello stampo. Fate raffreddare in freezer per almeno 12 ore. L'ideale sarebbe farlo il giorno prima.*
TOGLIETE *il semifreddo dal freezer, sformatelo e accomodatelo nel piatto di portata. Completate con il resto del torrone frullato.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Moscadello di Montalcino**
- **Malvasia di Bosa dolce naturale**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **27 settembre**

Cheesecake al panettone

UNA SOLUZIONE ORIGINALE E MOLTO **"FUSION"** DOVE IL DOLCE LOMBARDO FA DA BASE ALLA CLASSICA TORTA AMERICANA CORONATA DA UNA MONTAGNA DI FRUTTA ESOTICA

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIANLUCA LADU
TESTI CRISTINA PORETTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Nel bicchiere

Un passito fruttato e floreale
Moscadeddu 2013 Tenute Dettori
Il moscato bianco di Sennori, varietà antica della Sardegna del Nord, nella sua interpretazione più rara: un passito non (troppo) dolce, frutto di una conduzione naturale del lavoro in vigna e in cantina.

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g Panettone
200 g robiola
150 g formaggio fresco spalmabile
100 g zucchero
100 g miele di acacia
100 g frutta candita mista a dadini
80 g burro più un po'
75 g panna fresca
20 g yogurt bianco
10 g farina
2 uova – **1** baccello di vaniglia
1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
frutta per decorare (mango, papaia, ananas, frutto della passione, litchi, ribes, alchechengi, chicchi di melagrana)

1 AFFETTATE *il panettone, spezzettatelo grossolanamente con le mani, poi frullatelo nel mixer.*
2 AGGIUNGETE *al panettone il burro morbido.*
3 LAVORATE *con le mani il panettone con il burro per ottenere un impasto sodo.*
4 IMBURRATE *un anello o uno stampo a cerniera (ø 18 cm). Se utilizzate l'anello appoggiatelo su una placca rotonda coperta di carta da forno. Riempite con il composto di panettone; compattatelo bene sul fondo con il dorso della mano, poi lasciate al fresco, ma non in frigorifero, mentre preparate il resto del dolce.*
5-6 MESCOLATE *i due formaggi, unite la farina, lo zucchero, i semi della vaniglia e amalgamate.*
7-8 AGGIUNGETE *ai formaggi prima la frutta candita, poi completate il composto con lo yogurt, le uova, la panna e lo zenzero in polvere.*
9 VERSATE *il composto ottenuto nell'anello e cuocete il cheesecake nel forno a 180 °C per 35'. Sfornate, fate intiepidire e poi sformate su un piatto di portata.*
10 SBUCCIATE, *affettate la frutta e decorate la torta. Versate il miele in una casseruolina, portatelo sul fuoco e fatelo intiepidire per renderlo più fluido. Nappate la frutta con il miele tiepido, così risulterà lucida e non si ossiderà.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per chi non ama la frutta esotica, la decorazione di questo cheesecake si può fare alternando spicchi di arancia, pompelmo e mandarino, pelati a vivo, con fettine sottili di mela rossa con la buccia. Qualche chicco di melagrana o di uva benaugurante non dovrà comunque mancare.*

La sua aromaticità è temperata in una grande freschezza che rende il sorso elegante, balsamico, di lunghissima persistenza. È perfetto da solo, come vino da meditazione o in felice compagnia con i formaggi stagionati e i dolci più ricchi. Si serve a 12-14 °C. *30 euro.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***13 settembre***

LO STILE IN TAVOLA
Alzata Ceramiche Nicola Fasano, tovagliolo Le Jacquard Français; ciotole in vetro Bormioli Rocco, coltello Sanelli.

Verdure da principe

ECCO UN'INSALATA CHE NON AVREBBE SFIGURATO SULLE TAVOLE DI FABRIZIO SALINA, PROTAGONISTA DEL **GATTOPARDO**. AL GRANDE ROMANZO È ISPIRATA QUESTA RICETTA CHE PUÒ APRIRE IL MENU O FARE DA PAUSA RINFRESCANTE

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

La ricetta
alla pagina seguente

una grande famiglia per ogni dolce momento

50g 80g 100g 500g 750g 1000g 1500g 2Kg 3kg 5Kg 10kg

Ideali per regali aziendali

quando una storia si può pesare

1795 1815 1835 1855 1875 1895 1915 1935 1955 1975 1995 2016

Auguriamo...
Buone Feste!

www.pasticceriamuzzi.com

Sono passati 31 anni da quando *La Cucina Italiana* decise di pubblicare un grande menu di Natale ispirato alla cucina dell'epoca de *Il Gattopardo*. A realizzarlo fu Anna Maria Musco, donna colta e di spicco nella società dell'Isola, profonda conoscitrice dei piatti siciliani, che insegnava agli ospiti nella casa di famiglia vicino a Messina, e figlia di Angelo Musco, che nel 1967 aveva composto un'opera lirica ispirata alle vicende del principe di Salina. "Quell'incarico fu una gioia", ricorda come fosse ieri l'autrice, ripercorrendo le ricerche che aveva condotto per mettere a punto, e poi realizzare, un menu ispirato ai tempi e alle atmosfere del grande romanzo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, ambientato negli anni 1850-60. Il fastoso pranzo natalizio aveva inizio con il "pasticcio del monzù", la fragrante delizia chiusa in uno scrigno di pasta servita all'arrivo del principe a Donnafugata, proseguiva con "picara" (pesce razza) in gelatina, cefali al cartoccio, torta con carciofi, gallina farcita, insalata di Natale, gelo d'arancia e di caffè. E si chiudeva con i caratteristici frutti di pasta Martorana. Nove portate, un vero tour de force gastronomico, dal quale abbiamo estratto l'insalata di Natale, tipica di Enna, cesura rinfrescante prima dell'arrivo dei dessert: uno dei piatti più popolari, presentato in modo scenografico, degno della tavola di un principe, con la simbologia delle due grandi ricchezze dell'Isola: le arance e le olive. *(S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it)*

Ricette a confronto

Insalata di Natale

1985

RICETTA ORIGINALE

Ingredienti: dose per 12 persone
catalogna kg. 2 – 20 olive nere – 2 arance un piccolo sedano, ben tenero, senza le foglie – una melagrana – un limone olio extravergine d'oliva – sale

Pulite catalogna e sedano, tagliate entrambi a pezzetti di circa 6 cm, poi cuoceteli, separatamente, in acqua salata, in ebollizione, per circa 10 minuti. Estraete infine le due verdure e sgocciolatele bene, lasciate raffreddare la catalogna in un colapasta e il sedano su un vassoio coperto con carta da cucina. Lavate con uno spazzolino sia il limone che le arance, asciugateli e tagliate a fettine il limone e un'arancia; con uno stampino a stella, ricavatene tante formine. Tagliate a fettine anche l'altra arancia poi dividete ogni rondella a metà. Mettete in un piatto da portata la catalogna alternandola on il sedano (tenete da parte sei tronchetti) e formate un monticello, decorate al centro con una fila di stelline di limone e di arancia, appoggiate di lato i tronchetti di sedano e distribuite su tutto le olive e i chicchi di melagrana poi guarnite il piatto con le mezze fettine di arancia. Portate in tavola e condite soltanto con olio, mescolate e servite.

2016

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
1 kg catalogna – **350 g** gambi di sedano
1 arancia **1/2** limone – **1/2** melagrana
olive nere olio extravergine di oliva
sale pepe

MONDATE *la catalogna, eliminando la base del cespo. Tagliatela poi in tre, ottenendo pezzetti lunghi circa 6-7 cm.*
PULITE *i gambi di sedano eliminando le fibre con un pelapatate. Tenete da parte un gambetto scelto tra i più interni del cespo e tagliate gli altri in segmenti di 6-7 cm.*
LESSATE *la catalogna in acqua bollente leggermente salata per 5', poi scolatela. Lessate anche il sedano a pezzetti per circa 15-20' e scolatelo.*
MESCOLATE *catalogna e sedano e conditeli con olio, sale e pepe. Disponeteli in un piatto di portata e aggiungete 20 olive snocciolate, il gambetto di sedano crudo, tagliato a rondelle sottili e i chicchi della melagrana.*
COMPLETATE *con gli spicchi pelati a vivo di arancia e limone.*

Che cosa è cambiato

Proponiamo, per questa insalata, una presentazione più contemporanea, che rinuncia allo stile decorativo degli anni Ottanta a favore di un'immagine più naturale. Quanto alla cottura, abbiamo accorciato quella della catalogna e allungato un po' quella del sedano, lasciandone però anche una parte cruda, presa dal cuore tenero del cespo. Gli agrumi sono un po' ridotti in quantità perché meno utilizzati nelle decorazioni.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***21 settembre***

In alto, la pagina con la foto della ricetta. A destra, una scena tratta dal film *Il Gattopardo*.

Foto di Photo Movie

LO STILE IN TAVOLA
Tovagliolo Fazzini.

101
RICETTE
PROVATE
PER VOI

L'indice dello chef

A COLPO D'OCCHIO POTETE INDIVIDUARE IL PIATTO CHE VI PIACE, VALUTARE **L'IMPEGNO E IL TEMPO** DI PREPARAZIONE: COSÌ LA SCELTA TRA TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE SARÀ FACILE E IMMEDIATA

Antipasti

Primi piatti & Piatti unici

Secondi di pesce

→

→

Secondi di carne, uova e formaggio

	IMPEGNO	TEMPO	SI PUÒ FARE PRIMA	RIPOSO	Senza glutine	Vegetariana	PAGINA
Cotechino e lenticchie	★	2 ore e 15′					102
Delizie di pollo con chips	★	1 ora					83
Fagiano arrosto, gratin di zucca e indivia brasata	★★	1 ora e 40′					164
Fritto di lesso alla milanese	★	20′					162
Involtini con cipolle e scalogni	★	45′					166
Kaiserschmarrn salato con crema di barbabietola	★★	40′				✓	168
Oca ripiena	★★★	3 ore e 30′					70
Sella di capriolo con carciofi e verza	★★	1 ora e 30′					161
Tuorlo cremoso su frittatina di cavolo nero	★★	1 ora				✓	162

Verdure

	IMPEGNO	TEMPO	SI PUÒ FARE PRIMA	RIPOSO	Senza glutine	Vegetariana	PAGINA
Carnucieddi	★	50′					53
Carpaccio di ramolaccio	★	35′				✓	158
Fantasia di legumi	★	50′					154
Insalata di Natale	★	40′			✓	✓	186
Involtini di bietola con crema di ceci	★	45′	●			✓	70
Millefoglie di patate	★	1 ora			✓	✓	66
"Pizza" di zucca, mozzarella e funghi	★	35′			✓	✓	156
Polpettine di patate dolci e porcini su crema di bietole	★★	1 ora e 10′				✓	151
Radicchio rosso con cuore di Asiago	★	50′				✓	152
Teglia di verdure invernali	★	35′			✓	✓	43
Verzolini della Vigilia	★	50′				✓	152

Dolci & Bevande

	IMPEGNO	TEMPO	SI PUÒ FARE PRIMA	RIPOSO	Senza glutine	Vegetariana	PAGINA
Alberello di bignè con crema al limone	★★★	2 ore					72
Aperitivo al sambuco e Prosecco	★	5′				✓	86
Bramble	★	10′				✓	62
Cannolo di panettone con la crema	★	25′				✓	43
Cheesecake al panettone	★★	1 ora e 30′				✓	183
Ciambella di zucca e mela	★	40′				✓	44
Cocktail Champagne	★	10′				✓	62
Composta di mele e Bonarda	★	50′	●		✓	✓	86
Crema di latte con datteri freschi	★	20′				✓	40
Croccante di mandorle	★	40′			✓	✓	51
Crostata di goji e ribes	★	1 ora e 40′	●	30′		✓	95
Crumble di mele e noci pecan	★	50′		1 h		✓	174
Dolce di grano cotto con cioccolato	★	30′				✓	86
Florida	★	5′				✓	62
Frollini alla liquirizia	★	50′	●	30′		✓	174
Gelatine di frutta	★★	25′	●	48 h		✓	48
Lumachine profumate al mandarino	★★	1 ora	●	2 h e 30′		✓	178
Mini pudding con coni al cioccolato e frutta	★★	1 ora e 15′	●	2 h		✓	95
Negroni	★	5′				✓	62
Pandoro casalingo	★★★	1 ora e 40′	●	3 h		✓	171
Péta	★	1 ora e 10′	●	2 h			109
Semifreddo al torrone	★★	50′	●	12 h		✓	180
Shirley Temple	★	5′				✓	62
Stinger	★	10′				✓	62
Tartine di pan brioche con gelato e melagrana	★	15′				✓	59
Tartine di pan brioche con panna, arancia e amaretti	★	10′				✓	59
Tartufini al cioccolato bianco	★	40′	●	7 h		✓	96
Torta di pandoro con panna e lamponi	★	1 ora				✓	79
Torta "magica"	★★	1 ora e 50′		2 h		✓	84
Triangolo di pan di Spagna ai lamponi	★★★	2 ore	●	8 h			97
Zuccotto al mango	★★★	1 ora e 30′	●	12 h			172

Legenda

★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti

Senza glutine

Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi

Leggere con gusto

PER ACCOGLIERE GLI OSPITI IN **MODO IMPECCABILE**, PER CUCINARE LA SELVAGGINA DA MAESTRI E PER SCOPRIRE LE INQUIETANTI MACCHINAZIONI DI UN CUOCO

A CURA DI ANGELA ODONE

35 RICETTE SPIEGATE PASSO PASSO

Due amici: un cuoco e un editore. Una grande passione in comune: la caccia. Questo ricettario nasce per affermare, ancora una volta, che la selvaggina è una parte inscindibile della nostra tradizione gastronomica, da rispettare e valorizzare. Igles Corelli, alla guida del ristorante Atman a Lamporecchio, in provincia di Pistoia, chiama a testimoniarlo tanti illustri colleghi cultori della cucina di pelo e di piuma. Tra cui Isa Mazzocchi che ha cucinato il nostro Pranzo di Natale. ***La "caccia" di Igles e dei suoi amici,*** *Michele Milani e Igles Corelli, Ed. Micom, www.mi-com.it 45 euro*

BENESSERE E GUSTO

L'uno non esclude l'altro, anzi! Davide Oldani lo dimostra ogni giorno con i piatti creati per il suo ristorante, raccolti in questo libro. Con testo inglese a fronte. ***D'O eat better,*** *Davide Oldani, Mondadori e La Gazzetta dello Sport, store.gazzetta.it 14,90 euro*

OSSESSIONE FOOD

Un saggio che si chiede se esiste una rispondenza tra la crisi della ristorazione e la spettacolarizzazione degli chef e del cibo. ***Il crepuscolo degli chef,*** *Davide Paolini, Ed. Longanesi, www.longanesi.it 16,40 euro*

GUSTI DEL PIANETA

Non solo insetti a tavola, ma anche pesci velenosi, serpenti, uova dei cent'anni, placenta... Un curioso viaggio tra le abitudini alimentari più esotiche. ***Ai confini del gusto,*** *Luis Devin, Ed. Sonzogno, www.sonzognoeditori.it 15 euro*

UN REGALO PER TUTTI

Ci sono ricette da cucinare per i bambini e ci sono ricette che i bambini possono cucinare in totale autonomia. Per stare ai fornelli con buonumore. ***La cucina dei bambini,*** *Lucia Rossetti e C. Carolina Cagnin, Blu Edizioni, www.bluedizioni.it 12 euro*

IL MISTERO STA IN CUCINA

In una tranquilla casa di campagna arriva un nuovo cuoco, dall'aspetto malefico. E i suoi piatti sembrano esercitare strani poteri sulla psiche dei padroni di casa... ***Il cuoco,*** *Harry Kressing, Edizioni e/o, www.edizionieo.it 16 euro*

STORIE, CIBO E LAVORETTI

Indispensabile vademecum per arrivare al 25 dicembre preparatissimi, tra ghirlande, racconti pieni di affetto e ricette alla portata di tutti. ***Finalmente Natale!,*** *Sabrine d'Aubergine, Guido Tommasi Editore, www.guidotommasi.it 25 euro*

PER FARE BELLA FIGURA

Come si formula un invito? Meglio un buffet o una cena placé, un tavolo rotondo o uno quadrato? Mille dubbi che l'autrice risolve con elegante sicurezza. ***Tutti i gusti del... Presidente,*** *Prisca Mencacci, Trenta Editore, www.trentaeditore.it 12 euro*

MAGNIFICA EVOLUZIONE

Un percorso interessante per scoprire come è cambiato il modo di scrivere le ricette attraverso gli anni, dal Settecento ai ricettari per le padrone di casa del secolo scorso. ***Scrivere di gusto,*** *Agnese Portincasa, Ed. Pendragon, www.pendragon.it 24 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

Gioca e vinci splendidi premi

TENTA LA FORTUNA CON IL CONCORSO **GOLDEN TICKET** DE *LA CUCINA ITALIANA*. PER TE IL NATALE POTREBBE ESSERE ANCORA PIÙ DORATO!

Ritorna con una formula tutta nuova il concorso natalizio dedicato ai lettori de *La Cucina Italiana*. Le possibilità di vincere, quest'anno, raddoppiano! In palio piccoli elettrodomestici, accessori, golosità e idee regalo dei più esclusivi marchi del mondo del cibo che potranno, con un po' di fortuna, diventare un dono in più sotto l'albero di Natale. Partecipare al concorso Golden Ticket è semplice. Per tutti i lettori della rivista *La Cucina Italiana* e del nostro sito web è possibile giocare fino al 31 dicembre 2016: tenta la fortuna con un Instant Win, collegandoti ai siti **lacucinaitaliana.it** oppure **goldenticket.lacucinaitaliana.it**
La prima cosa da fare è registrarsi al sito compilando con i propri dati l'apposito form e successivamente cliccare sul bottone **INSTANT WIN**. Pochi secondi, dita incrociate, e sullo schermo apparirà un messaggio che ti comunicherà se sei tra i fortunati vincitori di uno dei tanti premi in palio. Ma non è finita qui, un'estrazione finale con tanti superpremi ti aspetta, gira pagina e scopri come partecipare.

Il tuo aiuto in cucina

5 Robot da cucina
KENWOOD Chef Titanium
La kitchen machine più versatile della gamma Kenwood, una attrezzatura da cucina dalle alte prestazioni con la potenza e la flessibilità per aiutare a creare le migliori ricette.

Made in Italy anni '60

1 Casseruola 2 manici 20 cm con coperchio
1965 Vintage SAMBONET
In acciaio inox 18/10 con finitura "vintage", manicatura in ottone massiccio ispirata nello stile e nel disegno alle pentole di una volta.

1 Servizio di posate 36 pz
1965 Vintage SAMBONET
In acciaio inox, la collezione è disponibile nella nostalgica edizione Vintage, frutto di una particolare e innovativa tecnica di lavorazione meccanica di finitura dello strato superficiale delle posate.

Il re dei formaggi

200 Confezioni regalo
PARMIGIANO REGGIANO
Contiene uno spicchio di Parmigiano Reggiano da 350 g, una formaggiera e una grattugia.

L'arte della decorazione

Per cioccolato
6 Kit Sweet Chocolate DECORA
Pratico kit per semplificare la lavorazione del cioccolato e ottenere cioccolatini lucidissimi e perfetti.

Per torte e crostate
6 Kit Crostata DECORA
Contiene uno stampo da crostata con fondo mobile, una griglia tagliapasta in plastica e un rullo bucasfoglia in plastica.

Per dolci
12 Kit Sweet Cupcakes DECORA
Perfetto per cuocere, decorare e presentare golosi muffin e cupcakes.

Per una pausa golosa

10 Confezioni regalo
Kit per fare i cupcakes LURPAK
In una pratica borsa frigo Lurpak tutto l'occorrente per la preparazione di deliziosi dolcetti.

Il brindisi delle feste

35 Cofanetti di Prosecco
Selezione Cru BISOL
Contiene una bottiglia di Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg e una bottiglia di Crede Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg.

Cotti a puntino

Realizzate in TerraSana®, argilla da fiamma di qualità cotta ad alta temperatura, e decorate a mano con effetto semimatt, ideali per cotture naturali a pieno sapore.

1 Tajine diam. 31,5 cm
Collezione Sapore & Benessere WALD

1 Tegame diam. 27,5 cm
Collezione Sapore & Benessere WALD

1 Pentola diam. 28,5 cm
Collezione Sapore & Benessere WALD

Shopping mania

20 Shopping card QVC del valore di 50 euro
Buono valido per l'acquisto di tutti i prodotti disponibili su QVC fino a un valore complessivo di 50 euro.

Una ciliegia tira l'altra

15 Cofanetti regalo
Prodotti LUXARDO
Contiene una bottiglia di Maraschino Luxardo Originale 700 ml, una bottiglia di Sangue Morlacco 700 ml, un vasetto di confettura extra di marasche Amarascata 400 g, un vasetto di Marasche al Frutto 400 g.

Un anno insieme

10 Abbonamenti annuali (12 numeri)
LA CUCINA ITALIANA
Edizioni Condé Nast
Ogni anno oltre 1000 nuove ricette provate per voi nella cucina di redazione.

5 Abbonamenti annuali (49 numeri)
VANITY FAIR
Edizioni Condé Nast
Punto di vista privilegiato su tutti gli avvenimenti e i personaggi del momento.

Benessere da bere

1 Estrattore di succo a spremitura lenta
HUROM Serie HP
Dal design pulito e compatto, ideale per le piccole famiglie o per chi vive da solo, è un prodotto versatile, silenzioso e facile da pulire.

Fatto in casa è più buono

Per fare i ravioli
2 MARCATO Ravioli Tablet
Tavoletta per pasta ripiena per realizzare ravioli freschi in modo semplice e in pochi minuti.

Per fare i biscotti
2 MARCATO Biscuits
Dispone di 20 trafile per ottenere altrettante forme. Ideale per creare biscotti da decorare o farcire a piacere.

Per tagliare la pasta
2 MARCATO Pastawheel
Rotella per tagliare la pasta fresca che permette di ottenere dalla sfoglia qualsiasi forma desiderata.

Per tirare la pasta
2 MARCATO Atlas 150
Della linea Marcato Design, una macchina moderna che unisce l'utilità e la funzionalità al design.

Il cioccolato che ha fatto storia

10 Confezioni regalo
Cioccolato Emilia ZAINI
Contiene: un blocco di cioccolato fondente extra, un blocco di cioccolato bianco, una confezione di cacao in polvere e una confezione di gocce di cioccolato fondente.

Il piacere delle cose genuine

5 Confezioni regalo
La Regina di San Daniele FRIULTROTA
Trota salmonata affumicata a freddo e spinata a mano da 500 g.

Per te che hai acquistato il numero di Natale, ecco i superpremi in palio

Solo per i lettori della rivista,
una speciale occasione di vincere
esclusivi premi attraverso
un'estrazione finale.
Partecipare è facile: compila con i tuoi
dati il coupon che trovi in fondo
a questa pagina e spediscilo in busta
chiusa entro il 27/12/2016.
Tra tutte le buste pervenute e in regola
verranno estratti a sorte i superpremi
che trovi indicati qui sotto.
Buona fortuna!

1 Estrattore di succo Serie HP **HUROM**
5 Cofanetti Selezione Cru **BISOL**
1 Kit Fiori Diretti per decorazioni **DECORA**
1 Robot da cucina Chef Titanium **KENWOOD**
1 Cofanetto regalo **FRIULTROTA**
1 Macchina per fare la pasta
Pasta Mixer **MARCATO**
5 Shopping Card **QVC** da 150 euro
20 Confezioni di **PARMIGIANO REGGIANO**
da 1 kg con coltellino e ricettario
1 Bottiglia di Sangue Morlacco
"Riserva Speciale Excelsior" **LUXARDO**
con astuccio singolo e bottiglia numerata
1 Batteria di pentole
1965 Vintage 7 pz **SAMBONET**

PER PARTECIPARE ALL'ESTRAZIONE FINALE DEI SUPERPREMI
COMPILA IN TUTTE LE SUE PARTI E IN MODO LEGGIBILE LA SCHEDA SOTTOSTANTE E INVIALA A
CONCORSO "GOLDEN TICKET LA CUCINA ITALIANA" CASELLA POSTALE N. 135 - 20090 OPERA (MI)

NOME.. COGNOME..

INDIRIZZO.. N.RO CIVICO..

CAP.......................... CITTÀ.. PROV..........................

TELEFONO.......................... DATA DI NASCITA.......................... INDIRIZZO E-MAIL ....

Concorso "Golden Ticket La Cucina Italiana" valido complessivamente dal 22/11/2016 al 31/12/2016. Modalità online – Instant Win: valida dal 22/11/2016 al 31/12/2016 collegandosi al sito Internet www.lacucinaitaliana.it o goldenticket.lacucinaitaliana.it Modalità con Coupon: valida dal 22/11/2016 al 27/12/2016 inviando il coupon presente su La Cucina Italiana n. 12 Dicembre 2016. Regolamento e premi disponibili sul sito Internet www.lacucinaitaliana.it. Montepremi euro 18.828,04. Concorso riservato ai maggiorenni. Informativa privacy (art. 13 D. Lgs. 196/03). Ti informiamo che il conferimento dei tuoi dati personali e il loro trattamento attraverso strumenti manuali ed elettronici da parte del titolare del trattamento, Edizioni Condé Nast S.p.A., con sede in Milano, P.zza Castello, 27, è obbligatorio per la tua partecipazione al concorso (per il godimento dei premi). Inoltre, e solo con il tuo esplicito consenso da esprimere barrando le caselle qui sotto riportate, i tuoi dati verranno utilizzati dal titolare del trattamento per tenerti aggiornata/o sulle novità relative alle rispettive promozioni, per lo svolgimento di ricerche di mercato e l'invio di comunicazioni commerciali. Infine, e sempre con il tuo esplicito consenso, autorizzerai il titolare del trattamento a comunicare i tuoi dati a proprie aziende partner per attività di marketing diretto, ricerche di mercato, comunicazione commerciale. Per esercitare i diritti di cui all'articolo 7 D. Lgs. 196/03 (ad esempio, per l'aggiornamento, la correzione, la cancellazione dei dati), per richiedere l'elenco completo dei responsabili del trattamento o i nominativi dei partner cui sono stati comunicati i tuoi dati ovvero per esprimere il tuo dissenso all'utilizzo dei tuoi dati per finalità commerciali, potrai scrivere al titolare del trattamento agli indirizzi sopra indicati.

☐ consenso alle attività di marketing diretto ☐ consenso alla comunicazione dei dati a partner commerciali

I nostri partner

RINGRAZIAMO LE AZIENDE CHE *HANNO COLLABORATO* ALLA REALIZZAZIONE DEI NOSTRI SERVIZI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUI PRODOTTI UTILIZZATI NELLE FOTOGRAFIE: **WWW.LACUCINAITALIANA.IT**

Alce Nero alcenero.com
Alessi alessi.com/it
Alpro alpro.com
Andrea Brugi andreabrugi.com
Antico Frantoio Muraglia frantoiomuraglia.it
Arla arla.com
ASA Selection distr. da Merito merito.it
Barale Fratelli baralefratelli.it
Berlucchi berlucchi.it
Biffi paolobiffi.it
BioNike bionike.it
Bisol bisol.it
Bonollo bonollo.it
Bormioli Rocco shop.bormiolirocco.com
Braun braunhousehold.com/it
Brimi brimi.it
Brochier brochier.it
Broste Copenhagen brostecopenhagen.com
Caffarel caffarel.it
Caffè Vergnano caffevergnano.com
Campari camparigroup.com
Cantina della Volta cantinadellavolta.com
Cantine Due Palme cantineduepalme.it
Carapelli carapelli.it
Carlo Alberto riservacarloalberto.com
Carpenè Malvolti carpene-malvolti.com
Carrefour carrefour.it
Celli celli-vini.com
Ceramiche Nicola Fasano fasanocnf.it
Champagne Deutz champagne-deutz.com
Coincasa coincasa.it
Colterenzio colterenzio.it
Compagnia dei Caraibi compagniadeicaraibi.com
Consorzio San Daniele prosciuttosandaniele.it
Consorzio Tutela Grana Padano granapadano.it
Contadi Castaldi contadicastaldi.it
Crai craiweb.it
Cusumano cusumano.it/it
Da Vittorio davittorio.com
De'Longhi delonghi.com
Dedar dedar.com
Designers Guild designersguild.com
Electrolux electrolux.it
Estée Lauder esteelauder.it
Fabriano Boutique fabrianoboutique.it
Farmacia del Cambio delcambio.it
Fazzini Home fazzinihome.com
Felicia bio glutenfreefelicia.com
Ferrari ferraritrento.it
Fiorirà un giardino fioriraungiardino.com
Formaggi Svizzeri formaggisvizzeri.it
Forst forst.it
Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia frantoiosantagata.com
Fratelli Alessandria fratellialessandria.it
Friultrota friultrota.com
Fujifilm fujifilm.eu
Funky Table funkytable.it
G. Cova & C. panettonigcovaec.it
Gaggia gaggia.it
Gancia gancia.it
Germinal Bio germinalbio.it
Gin Mare ginmare.com/
Hurom huromitalia.it
Illy shop.illy.com
Ivv ivvnet.it
Job Collection jobcollection.eu
Kenwood kenwoodworld.com
Keramik Gurli Elbækgaard elbaekgaard.dk
KitchenAid kitchenaid.it
Koch kochbz.it
La Campofilone lacampofilone.it
Le Creuset lecreuset.it
Le Jacquard Français le-jacquard-francais.it
Le terre di Jo leterredijo.com
Levoni levoni.it
Life lifeitalia.com
Lindt lindt.it
LSA International lsa-international.com
Lurpak lurpak.com
Luxardo luxardo.it
Marcato marcato.it
Marchesi Antinori antinori.it
Marinoni Peltro peltro.com/it
Mario Luca Giusti mariolucagiusti.com
Martell martell.com
Matilde Vicenzi matildevicenzi.com
Meggle meggle.it
Mela Val Venosta vip.coop/it
Mepra mepra.it
Microplane microplaneintl.com
Miele miele.it
Mielizia mielizia.com
Moncaro moncaro.com
Moneta moneta.it
Nino Castiglione ninocastiglione.it
Nya Nordiska nya.com
Once Milano oncemilano.com
OrtoRomi ortoromi.it
Osborne & Little osborneandlittle.com
Pam Panorama pampanorama.it
Panasonic panasonic.com
Parmalat parmalat.it
Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it
Pasticceria Muzzi pasticceriamuzzi.com
Pastificio Andalini andalini.it
Pellini pellinicaffe.com
Perlunica perlunica.com
Pernod Ricard pernod-ricard.fr
Perugina perugina.com
Polli polli.it
Potomak Studio potomak.it
Richard Ginori 1735 richardginori1735.com
Risolì risoli.com
Rizzoli rizzoliemanuelli.com
Roner roner.com
Rotofresh rotofresh.com
Ruffino ruffino.com
San Pellegrino sanpellegrino-corporate.it
Sanelli sanelli.com
Santa Margherita santamargherita.com/it
Sarchio sarchio.com
Selecta selectaspa.it
Serge Mathieu champagne-serge-mathieu.fr
Smeg smeg.it
Società Agricola Ciù Ciù ciuciuvini.it
Solci's metodoclassico.eu
Speck Alto Adige Igp speck.it
Spigelau spiegelau.com
Studio Arhoj arhoj.com
Studio Ceramico Giusti artedellaceramica.net
Tescoma tescomaonline.com
Tigotà tigota.it
Tupperware tupperware.it
Val d'Oca valdoca.com
Vranken-Pommery vrankenpommery.it
Wald wald.it
Weck distr. da MCM EMBALLAGES mcm-europe.fr/it
Whirlpool whirlpool.it
Zaini zainispa.it
Zara Home zarahome.com/it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***, oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**. ** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must beaddressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39.02.86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our Magazines are distributed abroad by: Speedimpex (USA, Australia); sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

In the USA: Condé Nast
Chairman Emeritus: S.I. Newhouse, Jr.
Chairman: Charles H. Townsend
President & Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

In other countries: Condé Nast International
Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Nicholas Coleridge
Vice Presidents: Giampaolo Grandi, James Woolhouse, Moritz von Laffert, Elizabeth Schimel
Chief Digital Officer: Wolfgang Blau
President, Asia-Pacific: James Woolhouse
President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: Karina Dobrotvorskaya
Director of Planning: Jason Miles
Director of Acquisitions and Investments: Moritz von Laffert

Global
President, Condé Nast E-commerce: Franck Zayan
Executive Director, Condé Nast Global Development: Jamie Bill

The Condé Nast Group of Brands includes:

US Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, Architectural Digest, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Teen Vogue, Ars Technica, Condé Nast Entertainment, The Scene, Pitchfork

UK Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France Vogue, Vogue Hommes International, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair, Vogue Travel in France, GQ Le Manuel du Style, Glamour Style

Italy Vogue, L'Uomo Vogue, Vogue Bambini, Glamour, Vogue Sposa, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, Vogue Accessory, La Cucina Italiana, CNLive!

Germany Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Myself, Wired

Spain Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan Vogue, GQ

Mexico and Latin America Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico and Latin America, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico

India Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour, GQ Style.
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Condé Nast Traveller, Allure.

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ. **Bulgaria:** Glamour. **China:** Vogue, Vogue Collections, Self, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides, Condé Nast Center of Fashion & Design. **Czech Republic and Slovakia:** La Cucina Italiana. **Hungary:** Glamour. **Iceland:** Glamour. **Korea:** Vogue, GQ, Allure, W, GQ Style. **Middle East:** Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall, GQ Bar Dubai. **Poland:** Glamour **Portugal:** Vogue, GQ. **Romania:** Glamour. **Russia:** Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow. **South Africa:** House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style. **The Netherlands:** Glamour, Vogue. **Thailand:** Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok. **Turkey:** Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, La Cucina Italiana, GQ Style, Glamour. **Ukraine:** Vogue, Vogue Café Kiev.

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maria Vittoria Dalla Cia. Copyright © 2016 per La Cucina Italiana S.r.l. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8038 del 06-04-2016

Tutte le ricette del 2016

ANTIPASTI — pag. mese

PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI — pag. mese

SECONDI DI PESCE — pag. mese

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO — pag. mese

VERDURE — pag. mese

DOLCI E BEVANDE — pag. mese

PRESTO E BENE — pag. mese

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI

NUOVI SPUNTI pag. mese

SUGGESTIONI pag. mese

Per un 2017 migliore, SCEGLI

l'Agenda del Cuore

Un vademecum da portare con te, un regalo speciale da fare ad un amico

Uno strumento utile per dire ALT alla pigrizia

Ogni mese una ricetta sana, ogni settimana un consiglio di salute

Con un contributo minimo di 15 euro*

RICHIEDILA SUBITO!

MODALITÀ DI CONTRIBUTO

- bollettino di c/c postale n. 50 29 42 06 intestato a: ALT Onlus - via Ludovico da Viadana, 5 - 20122 MIlano
- carta di credito (Carta Attiva ALT - CartaSi - MasterCard - Visa) chiamando in Associazione al n. 02 58 32 50 28
- assegno bancario non trasferibile intestato ad ALT Onlus
- bonifico bancario IBAN IT 38 V 05048 01604 000000013538 - Banca Popolare Commercio e Industria - Agenzia 4 - 20123 Milano
- online su www.trombosi.org

I fondi raccolti aiuteranno ALT a finanziare il R.I.T.I. Registro Italiano Trombosi Infantili.

ALT - Associazione per la Lotta alla Trombosi e alle malattie cardiovascolari - Onlus
Via Ludovico da Viadana, 5 - 20122 Milano
Tel. 02 58 32 50 28 - Fax 02 58 31 58 56
www.trombosi.org - alt@trombosi.org

* I contributi versati ad ALT sono deducibili in conformità alle norme vigenti.

COLORE D'INVERNO

VERDURE PER STARE BENE
In paste e minestre tradizionali, timballi e torte salate. Buone e senza sprechi

NON PERDETE IL NUMERO DI

gennaio

CONTAMINAZIONI DA ORIENTE
Ma anche dal Nord Europa e dal Sud America, per condire il pesce con fantasia

DOLCI DI TENDENZA
Pasta choux e un ripieno spumoso: ecco gli éclair, delizia francese che sta conquistando l'Italia

SPUNTINI E CONVIVI
Uova cotte nel panino o maiale in crosta? A scelta, secondi piatti per appetiti grandi e piccoli